LO SPETTACOLO DELLA NATURA

ESPOSTO

IN VARJ DIALOGHI

Non meno eruditi, che ameni,

CONCERNENTI

LA STORIA NATURALE.

OPERA

Tradotta dall' idioma FRANCESE in lingua TOSCANA,
E divisa in sedici tomi in ottavo.

EDIZIONE PRIMA NAPOLETANA

RISCONTRATA, E CORRETTA SULL' ORIGINALE FRANCESE.

TOMO QUARTO.

IN NAPOLI, MDCCLXVII.
Presso VINCENZO MANFREDI.
A spese di ANTONIO CERVONE.

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

INDICE
DE' DIALOGHI.

LO SPETTACOLO
DELLA
NATURA.

LE FRUTTE.

DIALOGO PRIMO.

Il Conte } di Gionvalle.
La Contessa }
Il Cavaliere del Broglio.

Cav. Fichi dell'anno nuovo, ormai maturi, e uve dell'anno passato, tuttavia fresche, nel mese di Maggio! Questo è un servito di frutte non ordinario.

Contes. Tant'è: noi sappiamo, come vedete, accozzar le vecchie colle nuove.

Cav. Quanto alle primizie de' fichi, credo di doverne saper grado al calor della stufa, ed all'industria dell'ortolano. Quanto poi alla conservazione dell'uve, mantenutesi così fresche, da Autunno in qua, non so a chi attribuirne il merito. Questo certamente deriva da un'altra mano.

Contes. E' vero. Io son quella, che me ne prendo il pensiero: e vi so dire, che molte vol-

te m'è riuscito di far durare la pera di San Germano sin a Febbrajo, e la campana, e la verghettata sin ad Aprile.

Cont. Ogni giorno si va inventando, ora un ripiego, ed ora un altro, per far comparire delle inaspettate novellizie, e presentare all' altrui vista de' pomi, che comunemente non sono ancor principiati a maturare, o che han passata di lungo tempo la loro stagione. Il mezzo però più sicuro, e dal quale non mai bisogna partirsi, se se ne vuole avere de' freschi, per tutto 'l decorso dell' anno, è osservare il tempo preciso, in cui ciascun si matura, o su l'albero, o nella conserva, e regolarsi su questo piano nel far la scelta delle piante, che s' hanno a porre nel nostro verziere.

Contes. Bisogna però procacciarsi sempre le migliori, che siano, in ogni stagione; nè mai attenersi alle mediocri, se non se in caso di necessità.

Cav. Il numiero delle frutte prelibate non è molto grande: onde mi sarà facile apprenderne i nomi, e registrarli di mano in mano nel mio cartolare.

Cont. Questo è ciò, ch' io v'avea suggerito, offerendovi pur per ciò la mia assistenza, ed ajuto.

Le frutte novelle del mese di Maggio.

Contes. Cominciamo dunque dalle frutte del mese presente.

Cav. Non credea mai, che 'l mese di Maggio ne potesse dare, se non de' fiori.

Contes. Come nò? domattina vi verrà in tavola un tondino di fravole.

Cav. Rosse, e mature?

Contes. Maturissime. Che? voi nol credete?

Mi

Mi dà l'animo di farle maturare anche d'Aprile, e v'afficuro, che quì in casa nostra se ne son mangiate due giorni prima del vostro arrivo.

Cav. Le avrete, cred'io, fatte venire a forza di stufa.

Cont. Non è mica vero. Si son fatte portar dal bosco le tenere piante delle fravole in tempo d'autunno, e queste poi si son trapiantate in un colto dell'orto. Venuto il Febbrajo si è data loro la colloria, governandole con isterco di cavallo non per anche stagionato tra un colto e l'altro, o veramente per tutta l'estensione del colto; e dopo averle ricoperte con bicchieri, o campane di vetro amovibili, per far loro godere a tempo a tempo de' raggi benigni del Sole, giusta il bisogno, si è raccomandato il resto alla sorte.

Fravole primaticce.

Contess. Tra quindici giorni, alla più lunga, mi comprometto di farvi mangiare delle ciliege primaticce, e delle fravole belle sfoggiate, provenute in piana terra. Queste son le mie entrate: io son quella, che ogni anno me le raccolgo. Quanto poi alla maniera di farle venire, ve la mostrerà il Signor Conte.

Cont. Per aver delle ciliege primaticce, basta acconciare un ciliegio á spalliera, e porlo in una buona situazione. Per aver poi delle fravole novelline, provenute in campagna aperta, basta avere la diligenza di trapiantare i lor teneri cesti nella stagione autunnale e porli a piè d'una muraglia, la quale sia ben esposta a'raggi del Sole. Si strappano a primavera tutti que' fiori, che spuntano in ultimo, e per tal mezzo s'aumenta notabilmente

Ciliege primaticce.

Come si faccia a far maturare le fravole prima del consueto lor tempo.

il vigore de' primi. Questi allora sbocciano quanto prima, e portano delle fravole molto più belle, che non avrebbon portare, se si fosser lasciati, in un con essi, i tardivi. Finita la raccolta delle fravole, si taglia rasente terra tutto il lor verde, e in cotal guisa s'aggiugne forza alle radici; le quali, se fossero astrette ad alimentare tanti sarmenti, e polloncelli, s'infiacchirebbono; e questi stessi sarmenti, ricoricandosi in terra, vi battichebbono, e si smugnerebbon l'un l'altro. Un colto di fravole arriva a fruttare pel corso di tre anni continui. In capo al primo anno se ne disfà un terzo, per rinnovellarlo, con piantarvi de' nuovi cesti tolti dal bosco; il second' anno se ne rinnova un altro terzo; e così pure di mano in mano: con che se ne raccoglie perpetuamente una medesima dose.

Frutte del mese di Giugno. Le more. L'uva spina.

Cont. Oltre alle primizie delle fravole, e delle ciliege, abbiamo a Giugno le more, e l'uve spine. Verso la metà del detto mese principia la raccolta delle ciliege ordinarie; dietro alle quali, vengon subito le prelibate ciliege di *Montmorancì*, e l'amarine nere, colle bianche, che sono ancor più stimate delle nere.

Frutte del mese di Luglio. Le ciliege, ecc.

Il mese di Luglio si può dire il mese delle frutte rosse. Tutte quelle, che abbiam nominate quì sopra, e, con esse, le ciliege d'Inghilterra, ricercatissime per la loro grossezza, e dolcezza, le marchiane, e le visciolone, rifioriscono i doppo pasti di tutte le mense. I fichi principiano anch'essi a coronarci di frutte, che servono di delizioso antipasto alle nostre tavole. Verso la metà di questo

sto medesimo mese si colgono le pesche primaticce, colla piccola pesca di Troyes; siccome ancora le prugne gialle, e le susine di Catalogna, e le primizie degli albicocchi, o meliache, con molte pere squisite, (*a*) come la moscadella, l'arancina, e la pera d'oro.

Le susine di Catalogna. Le pere.

Cont. La pera moscadella è assai piccola: ma il difetto della sua piccolezza vien com-

Pere della state.

(a) Chi volesse qualificare le spezie di tutte le pere mentovate dall'autore Francese, bisognerebbe fare di ciascheduna la sua descrizione particolare. Ciò sarebbe un dilungarsi dall'argomento. Similmente chi volesse adattare a ciascheduna il suo nome Italiano, prenderebbe un'impresa assai malagevole, e forse vana: imperciocchè alcune pere si troveranno in Francia, che qua in Italia non regnano, ed alcune si trovano qua in Italia, che non regnano in Francia. Oltre di che, tanto le pere, quanto l'altre frutte, prendono per lo più il loro nome, o da gli uomini, che le posero in uso, o da' luoghi, onde vennero, o dalla somiglianza, che hanno con altri pomi di differente natura, o dal colore, o dalla figura o finalmente dalle stagioni, in cui si maturano. Per la qual cosa è convenuto in più d'un luogo servirsi del nome Francese, affine di non prendere de' granchi a secco, e di non esporsi al pericolo di nominare una pera totalmente diversa dall'intenzion dell'autore. Ci basti sapere i principali nomi delle pere d'Italia, che sono i seguenti. La pera moscadella, la giugnola, l'arancina, la ciampolina, la roggia, la ghiacciuola, la spinosa, la quadranna, la carovella, la papale, la pera di San Niccolò, la durella, la zuccaia, o zucchetta, la campana, la vernatecchia, la gentile, la porcina, la sementina, la pera del Duca, la bergamotta, la bugiarda, l'appiuola, eccetera; osservando, che quelle, che vengono a buon ora, e non durano, si chiaman pere della state, e quelle che vengon tardi, e durano assai, si nomano pere del verno, esempigrazia la pera buoncristiana della state, la buoncristiana del verno, la pera del Duca della state, e la stessa del verno. Ciò che si è detto delle pere, s'intenda detto dell'altre frutte, essendoci stato necessario serbare generalmente lo stesso metodo.

Pere della state.

pensato dalla soave fragranza del suo aromatico odore. Questa frutta riesce a perfezione su di un albero, che sia piantato a campo aperto, e in terra magra. La pera d'oro non si è ancor resa troppo comune: ella però merita d'esser coltivata quanto alcun'altra, sì perchè non è men tarda a maturare della moscadella, sì perchè la pareggia nella bontà del sapore, e sì finalmente, per esser sette o otto volte più grossa.

Contes. Verso la fine di Luglio mi si presenta, se pur non erro, il mirabolano, o susina perlata. Ella è una frutta piena di sugo, ed è dolce come il zucchero. Di tutti questi pomi frammischiati con simmetria si formano delle piramidi, e degli edificj, i di cui diversi piani, e contorni prendon risalto dalla varietà de' lor vezzosi colori. Taluni si dilettano ancora di mescolarle così alla rinfusa.

Frutte del mese d'Agosto.

Il mese d'Agosto può dirsi piuttosto prodigo, che liberale di frutte. Egli vi porta de' grossi fichi, delle ciliege serotine, delle ciliege marchiane, dell'albicocche, ed una quantità innumerabile di squisitissime pere.

La pera della Regina. Pera madama.

Cont. Le prime son le seguenti: la moscadellona, detta altramente pera della Regina, ch'è una frutta tenera, e di buon sugo, e quasi niente stopposa: la quisse-madam, che pel suo buon sapore merita d'esser guardata da' venti; ogni piccol soffio de' quali è bastante a farla cadere dall'albero: la bugiarda pregiabilissima pel suo sapore vinoso, e pella tenerezza della sua polpa: la gentile, che ha la sfortuna di durar poco, ma che è ripiena d' un dolcissimo, ed odorosissimo sugo.

Contes.

Contef. Mi piace assai la ghiacciuola, e quella del Duca, amendue contemporanee, ed amendue buone a candirsi, per essere molto odorose, e niente stoppose.

Cont. L'ultime pere di questo mese sono la buoncristiana della state, e l'acquajuola, amendue tenere, ma d'un gratissimo odore, e piene zeppe di sugo.

Contef. Questo medesimo mese è il vero mese delle susine. Ma le spezie di queste frutte son tante, ch'io non so da qual principiare.

Cont. Le prime sono la damaschina di *Tours*, la damaschina paonazza, e la damaschina rossa. Ma le damaschine migliori di tutte l'altre sono la verde, la bianca, e la *mogerona*, ciascuna delle quali si stacca netta dal nocciuolo, come le precedenti, ma è molto più saporita di loro.

Il mirabolano, sia bianco, sia rosso, il pernicone d'Italia, detto altramente susina simiana, il paonazzo, il bianco, il brizzolato, si fanno tutti distinguere per la soave dilicatezza del loro sugo. Ma la prugna, che vien nomata Santacaterina, non la cede in conto alcuno alle susine predette; e massimamente dove si lasci appassire e far, in segno di sua vecchiezza, le rughe sulla spalliera. Su di un albero d'alto fusto non potrebbe mai arrivare alla sua piena maturità, perocchè il vento ne la farebbe cadere.

Il mirabolano. La susina simiana.

Contef. La *Reginaclaudia*, supera, a mio giudizio, tutte quante le susine, che avete finora nomate. Ella sarebbe la regina delle prugne, se colla squisitezza del dilicato

suo fugo, avesse congiunta la venustà del colore.

Maniera di colorire artificiosamente le frutte sbiadate.

Cont. Si può dare alla sua buccia, ch'è sempre verde, l'amarizzo, o'l vermiglio, con ispogliarla delle foglie, che l'aduggiano, e che la privano dell'aspetto del Sole. Ma questo ripiego, che pur s'adatta alle albicocche, alle pesche, e alle pere, dee praticarsi con molta riserva. Signor Cavaliere, mi saprese voi dire il perchè?

Cav. Perchè, a privar l'albero di troppe foglie, si recherebbe del pregiudizio a'suoi pomi. Le foglie, se pur non servono a perfezionare le frutte, com'è probabile; servono almeno a nutrirle.

Cont. Egli è oggimai indubitato, che dalla conservazion delle foglie dipende la perfezione del sugo ne'pomi, e che l'umor nutritivo non arriva, giusto il sentimento de'moderni, a penetrare nel pomo, se non dopo aver circolato per entro le foglie. Oltre di che si vede chiaramente, che quando un albero si sfronda, il frutto, in vece di guadagnare, discapita, e si secca.

Le pesche.

Sul principio d'Agosto maturan le pesche della madalena, tanto le bianche, quanto le rosse, l'une e l'altre molto preziose. Queste due maniere di frutti si riconoscon benissimo da gli altri peschi, avendo le foglie molto più merlate, e dentate di ciascheduno di essi. Viene ancora nel detto mese la pesca gentile, che dura sin alla fine, e questa pure è di due sorte, una piccola, e l'altra grossa. Ma la grossa è più bella, e più perfetta di quante pesche si trovino. Di questa

sta spezie convien piantarne più, che si può.

La pesca detta *Rusciana*, la salvatica primaticcia, la *belle-garde*, o *gallande* hanno tutte una bellissima mostra; ma non sono così stimate come la paonazza primaticcia, che è più vinosa di tutte l'altre, e che comparisce verso la fine d'Agosto, insieme col mirabolano, a cui molto si rassomiglia.

Cav. Che differenza fate voi tra la pesca, il *brugnone*, e *il pavì*?

Cont. La buccia del *brugnone* è tutta liscia; laddove quella della pesca ordinaria, e della pesca detta *pavì*, è vellutata, cioè ricoperta d'una minuta lanugine. Ma la pesca detta *pavì*, e'l *brugnone* si rassomigliano in questo, che non si staccan dal nocciuolo; e la pesca ordinaria spicca benissimo, ed arriva ad una più perfetta maturità.

Frutte del mese di Settembre. La pera.

Contess. Venghiamo ora alle frutte Settembrine. Uno de' più bei pomi, che questo mese ci porti, è la pera rossellina, tanto la piccola, quanto la grossa.

Cont. A me pare, che queste due spezie di pere siano realmente una stessa cosa. In fatti hanno amendue lo stesso sapore, e la stessa dilicatezza. Il divario della grossezza probabilmente deriva dalla qualità della pianta, su cui la rossellina s'innesta, ovver dal terreno, in cui viene allevata. Questa infallibilmente è una delle pere più squisite, che siano. La dolcezza della sua polpa, che quasi si strugge in bocca, la dilicatezza del sugo, e la soavità dell'odore, sono impareggiabili. Questa pera prova per tutto; ma particolarmente ne' terreni sabbionosi. Quelle di *Rems* sono miglio-

gliori dell'altre, e quelle che s'allevano negli orti, e ne' cortili, son molto più dilicate di quelle, che fanno in campagna.

Cav. Un albero, che getta le sue radici sotto un suolo lastricato, non gode, come gli altri, del benefizio della pastinazione, e della pioggia. Oltre di che qual sugo vi può egli trovare? Le sue frutte dovrebbon essere del tutto insipide; o, per dir meglio, non ne dovrebbe produrre nissuna.

Cont. E' quasi indubitabile, che dalla terra, e spezialmente da' luoghi profondi, o caverne spaziose, e sotterranee, esala continuamente un vapore gravido di sali volatili. Ciò si può argomentare dalle croste del salnitro, che s'attaccano agli spiragli delle cantine, ed alle mura di tutte le stanze fabbricate sotterra. Or questi sali, che han tanta virtù di perfezionare il sapor delle frutte, vengon sospinti da una serie successiva d'altri vapori: sicchè sollevandosi in aria, ed imbattendosi nelle foglie dell'albero, le cui trachee sono atte a riceverli, vi s'insinuano addirittura. Questi medesimi sali cadendo, e posandosi sugli edificj, son dalle piogge portati abbasso, e guidati a piè degli alberi, dove per gli screpoli del suolo, fatti da' vermi, per respirare, e prender il fresco, di mano in mano s'intrudono.

Dietro alla pera rossellina ne vengon subito tre sorte di pesche, le quali gareggiano tra di loro per la bellezza, e pella bontà. La prima dicesi l'Ammirabile; la seconda la Reale, che differisce dalla precedente per un lungo tubercolo, ch'ella ha in punta; la terza la Porporina,

rina, o la lanuginosa serotina, che s' assomiglia alla lanuginosa primaticcia quanto alla figura; ma non ha la buccia sì grossa, come quella. Il rosso di questa pera è più chiuso; ed ecco la ragione, per cui nomasi porporina.

Contes. Non è una piccola prerogativa di questa pescha l'esser serotina. Imperciocchè è quasi l' unica frutta, che vedasi campeggiare verso la fin di Settembre.

Cont. Se pur ve n' ha alcun' altra, non può competere con esso lei, stantechè difficilmente maturasi, e mai non viene a perfezione. Tali sono le pesche della Maddalena, *le nivette*, le bianche d' *Andilli*, le limoncine, dette del micolo, le paonazze, o brizzolate serotine, e il Pavì di Pompone. A queste s' aggiungono alcune susine pregevoli, e sopra tutte la simiana.

Le pesche mostruose.

Contes. Dopo finite le pesche, eccoti le mele rose, e le mele francesche. Le seconde son più pregiabili delle prime, e durano per fino a Pasqua.

Le mele.

Cont. La bontà delle pesche settembrine discredita tutte le pere, che provengono nella stessa stagione. La spinosa però della state, siccome ancora la rossellina, possono stare a competenza della pesca reale, e dell' ammirabile. La zuccherina, e la pera butirra d' Inghilterra, la prima delle quali impropriamente si noma butirra, perciocchè non è tale, riempiono meglio che possono, insieme con alcune uve, quell' intervallo, che trovasi fra le pesche, e le vere pere butirre.

La pera zuccherina.

Contes. Il Signor Cavaliere potrebbe aggiugnere all' altre sue osservazioni questa particolarità,

larità, che ne' primi giorni di Settembre si colorano artificiosamente le frutte, e ciò con poca fatica. Imperciocchè, volendosi, per modo d'esempio, ravvisare il colore troppo sbiavato della pera Sangermana, di quella del Duca di verno e spezialmente della buoncristiana; basta deliberar questi pomi dalle foglie, che impediscon l'accesso de' raggi solari, e schizzettarle da capo a piè con un pennello inzuppato nell'acqua fresca. Allora il Sole fa sobbollire quell'acqua, e la converte, come che sia, in un vivace vermiglio.

Artifizio per colorire le pere di verno.

Frutte del mese d'Ottobre.

Cont. Nel mese d'Ottobre (purchè la stagione sia favorevole) finiscon di maturare i secondi fichi, più piccoli certamente de' primi, ma altrettanto più dilicati. Questi, e i poponi, son forse i più perfetti pomi, che abbiamo in tutto 'l decorso dell'anno.

Di tante spezie di pere, che si raccolgono in questo mese, ne sceglierò cinque o sei, il cui sugo si distrugge in bocca, ed ha un sapore delizïosissimo. La prima si è la pera butirra, che si divide (a mio credere senza ragione) in butirra grigia, in butirra rossa, e in butirra verde, ed in butirra dorata. Queste differenze provengono probabilmente dalla qualità del pedale, su cui son innestate, o dalla natura della terra, ove allignano. L'altre sono la pera zuccaiuola di color verde, la pera campana, che pur è verde, la bergamotta d'autunno, la decana, o pera di San Michele, e la pera porcina. Questa non prova bene, se non su gli alberi d'alto fusto, piantati a campo aperto.

Le pere butirre.

La pera campana.

Contes. Tutte queste pere, e massime la bergamotta, sono squisite: ma la loro disgra-

sgrazia si è, l'esser prevenute dalla butirra.

Con. Verso il principio di Settembre son già mature alcune uve prelibatissime, come la galletta, che è dolce quanto mai dir si possa, e l'uva d'Austria, che non è punto inferiore alla galletta, che ha le foglie frastagliate a guisa del prezzemolo; oltre all'uve di Corinto, dette volgarmente uve passe, i cui granelli son folti, e minuti, e senz'acini. Si coglie altresì di Settembre l'uva moscadella, le di cui spezie son tre, una bianca una paonazza, e una rossa, tutte uve belle, e preziose, purchè sian pervenute alla loro perfetta maturità.

Ma la vera stagione di tutte l'uve è il mese d'Ottobre. Allora sì che si perfezionano, non solamente le spezie predette, ma ancora l'uve trebbiane, le moscadelle, le malvagie, e gli zibibbi, come che l'uve di questa fatta non provengan bene, se non ne' terreni assai calorosi, e nell'annate propizie. Ma per aiutarle a maturare in quei luoghi, ove non son battute sufficientemente dal Sole, appena i granelli sono arrivati alla grossezza d'un cece, convien avere la diligenza di diradarli colle cesoie, e di resecarne una buona parte affinchè i rimanenti possano avere un più abbondevole nutrimento. L'uve soverchio folte son sempre peggiori dell'uve spargole, sia per mangiare, sia per pigliarle e farne del vino.

Così pure si può spampanare l'uve moscadelle, ed innaffiarle per di sopra, mentre che il Sol le percota. Questi adacquamenti le mantengon morbide, e le fan tigne-

re

Frutte del mese di Ottobre. Le uve.

Maniera di perfezionare l'uve moscadelle.

re d'un color d'ambra; che è una bellezza.

Cav. Ho veduto de' dilettanti riporre l'uve fresche (non meno dell'altre frutte) in vasi di vetro; ed ho osservato, che esposte al Sole si perfezionano, e si mantengono lungo tempo, per non essere molestate dall'aria. Credo però, che vi siano delle maniere più semplici per conservarle.

Maniera di conservar l'uve per lungo tempo.

Contes. Io per me ne so due, dalle quali ricavo un profitto grandissimo. La prima si è far mozzare le rame cariche di grappoli molto lunghe, e queste attaccare ad alcuni cerchi appesi in alto, e collocati in un sito, dove l'aria non possa punto giuocare. Ma la più vera è sospenderle dentro la casse, o tini asciutti, affinchè, nell'aprirsi le dette casse, quando si vuol valersi del suo bisogno, quelle, che rimangono colà dentro, non possan esser offese dall'aria.

Evvi pure un altro ripiego, che è ancor più sicuro de' due precedenti, il qual consiste in lasciar appassire le ciocche dell'uva sulle pergole, e quivi tenerle inviluppate per tutto 'l decorso del verno in due diversi sacchetti, l'uno di carta, e l'altro di tela incerata. La spesa è leggiera, e può servire per parecchi anni. E' però da avvertirsi, che il sacchetto della tela incerata vuol esser legata su in alto più strettamente, che sia possibile. Così l'uva (secondo me) tira tuttavia qualche umore dal suo pedale, o almen non perde, per l'evaporazione, soverchia copia di sughi, e trovasi dall'altro lato difesa dagl'insulti della pioggia, della gragnuola, degli uccelli, de' sorci, e del

del gielo. Ma se il freddo vien rigoroso, si ripara con paglierecci, e per tal mezzo si è quasi sicuro d'aver dell'uva moscadella, o d'altre sorte, e freschissima, e perfettissima sin dopo Pasqua.

Cont. A Novembre son già sparite tutte le frutte da nocciuolo. Ma le conserve ve ne somministrano d'altre sorte, che van maturandosi, e perfezionandosi a poco a poco, qual prima, e qual poi.

Frutte del mese di Novembre.

Contes. Sembra che passi fra loro una spezie d'intelligenza, e che si diano scambievolmente parola di accomodarsi al nostro bisogno a una parte per volta.

Cont. La pera ghiacciuola, quantunque molto granellosa, ha però un ottimo gusto. La roggia, come che presto diventi mezza, è piena di sugo, ed ha un sapor prelibato. La delfina, la zuccherina, la marchesana, la vernareccia, detta la maraviglia del verno, son tutte e quattro acquose, e la lor acqua è dolcissima. Lo stesso preggio, in cui si tiene la pera butirra nel mese d'Ottobre, sel cattiva la quadrana in quel di Novembre. Ella riporta per ogni dove il primo vanto fra tutte.

Le pere del verno.

La pera Sangermana, che fra tutte le pere acquose ha il privilegio di non immezzare, è il condimento di tutte le tavole nel mese di Dicembre.

Contes. La vergata o venata, che, oltre alla sua bellezza, vanta un sapore perfetto, è un de' più belli ornamenti de' nostri *dessè*. L'*ambretta*, la spinosa dal verno, e la campana han pure il lor pregio. Se queste compariscon mai in compagnia della precedente, succede sem-

Frutte del mese di Dicembre.

sempre qualche disputa in ordine alla premi-nenza. Ma il fine di tutti questi contrasti il più delle volte si è gustarla una dopo l'altra, rendendosi la dovuta giustizia al merito di ciascheduna.

Cont. Quest'ultime tre, e in un con esse la duretta, non vengono mai a perfezione, se non sugli alberi piantati a campo aperto, e in terra asciutta. Ne' luoghi freddi, e ne' terreni umidi riescono insipide. La detta *martinsec* dura parecchi mesi, ed è buonissima cotta.

Frutte del mese di Gennajo.

L'ultima pera acquosa è la pera di *Colmart*; ch' è la delizia de' mesi di Gennaio, e Febbraio.

Contes. La franca reale, la Doppio fiore, e la carovella son l' ornamento de' nostri pospasti per lungo tratto di tempo, e possono ancora mangiarsi cotte.

Cont. Il fuoco penetra sin per entro la polpa più granellosa, e ne discopre diversi sali dilicatissimi, e saporitissimi, i quali a mangiarla cruda, non sentirebbonsi.

Frutte del mese di Febbrajo.

Non è da passarsi sotto silenzio la pera reale di verno, che non matura per ordinario sin a Febbraio, e che colta fu di un albero d'alto fusto è preziosa.

In un tempo, che non si trova quasi più alcuna pera eccellente, questa frutta può dirsi un tesoro. Ma la buoncristiana, attesa la sua bellezza, o dolciore, è il ricrio di tutto quanto l' inverno. La buoncristiana d' *Ausch*, e di *Touraine* hanno una grana sì dilicata, che s' assomiglia alla polpa delle pere acquose.

Contes. Quando la buoncristiana è troppo granellosa, o la sua grana è soverchio grossa, è buo-

buon a mettersi in composta, ed ha un sapore squisito.

Ne' mesi di Marzo, e d'Aprile non abbiamo altro capitale di pere, fuorchè la predetta. Vi son però molte spezie di mele bellissime, che duran sin a Pasqua, come la mela testa, la mela regina, la mela carovella, e la mela rossa. Le mele appiole rallegran (non ch'altro) la vista, colla dolcezza del lor colore, e ristoran pur anche il palato col sapore del lor dilicatissimo sugo.

Frutte de' mesi di Marzo, e d'Aprile.

A misura, che noi ci andiamo avanzando verso il fin dell' inverno, il numero delle frutte buone ne va mancando. La liberalità della natura, e l'industria dell' orto alla per fine vien meno. Ma quando pare, che ci troviamo impoveriti, e dispogliati di tutto, la provvida madre di famiglia ci apre un'improvvisa conserva, e ne presenta in tavola quasi tutte le spezie de' pomi da noi poc' anzi nomati, facendo in certo modo risorgere i regali d' ogni stagione.

Parte di queste frutte son confettate, parte custodite in diversi liquori, parte perfettamente seccate.

Le frutte confettate.

Se la dose del zucchero equipondera al peso del frutto, che si candisce, la confezione è più durevole. Se poi il peso del zucchero è sudduplo del peso del frutto, o minore della metà, allora il frutto ritiene assai più del suo naturale sapore, ma dura meno. Per preservarlo dalla corruzione, se gli dà una sottile incamiciatura di zucchero; che s'indurisce a guisa d'un cristallo in sull'orificio del vaso, ove si conservano le confetture. In vece di zucche-

ro, se gli può dare un' incamiciatura d' uva spina appassita. Molte volte addiviene, che la concozione sprigiona, come che sia, il zucchero naturale del frutto, e lo rende così odoroso, che tanto non potrebb' essere, s' e' fosse arrivato alla sua perfetta maturità.

Cav. Cotesto effetto ben si ravvisa ne' cotognati dell' albicocche, e de' mirabolani.

Contes. Parecchie frutte mature, e spezialmente la meliaca, la pesca, e la susina simiana, dopo essere confettate a mezzo zucchero, conservano lunghissimo tempo il lor prezioso sapore, a metterle nell' acquavite.

Le frutte seccate.

Non v' è quasi frutta, la qual, seccandosi in forno dentro a' canicci, o al Sol su' tetti, non duri da un anno all' altro. Ma molto più dura, a seccarla al Sole, che in forno. Prosciugata, che sia tutta la sua umidità, si può leggiermente spolverizzarla di zucchero, e conservarla all' asciutto dentro una scatola. V' ha pur certe prugne damaschine nere, che dopo seccate si conservano a perfezione con tutto il lor fiore, e ne tengon lo stesso azzurro, ond' erano colorati in sull' albero. Le susine di

Le susine Provenzali.

Provenza, e di *Tours*, le ciliege di *Montmoranci*, le pere rosselline di *Rems* si seccan benissimo senza mele, senza zucchero, e senza alcun altro pottaggio. Anzi la lor polpa è più sana, che non è a confettarle, e si conserva più lungo tempo. Ed ecco, come la maggior parte delle frutte nobili e dilicate compariscon sotto diverse sembianze, e serbano il più delle volte il loro semplice e naturale sapore, eziandio in quella stagione dell' anno, che non ce ne porta più alcuna.

Cont.

Cont. Queste prodigiosissime frutte, che, distaccate dall'albero, non avevan, che pochi giorni di vita, acquistan per questa mezza cottura una tal sussistenza; che possonsi trasportar sane e salve da una Provincia all'altra.

Contes. Il merito delle frutte secche passa ancora più oltre. Varcano il mare; si presentano dinanzi a' Re; e vanno a propalare sin negli ultimi confini del mondo le prerogative de' climi che le han prodotte.

Il fine del primo Dialogo.

GLI ORTAGGI.

DIALOGO SECONDO.

IL PRIORE DI GIONVALLE.
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

Prior. SI', Cavaliere mio caro: avrò un piacer sommo di pigliar copia di tutto ciò, che avete messo al pulito, in ordine alla scelta de' frutti, che han da adunarsi, per poter fare un buon orto. Il mio, per dir vero, ha bisogno di molte riforme. La poca sperienza del mio antecessore v' ha inzeppato una gran farragine di piante inutili: e in quelle stesse, che son fruttifere, non so vedere, nè quella regola, nè quel disegno, ch' io vi desidero. Tutto il buono, che v' è, mi si presenta in un medesimo tempo. Passata questa furia, mi ritrovo colle man vote. Il metodo da voi mostratomi è una regola molto sicura, onde ritrar dalla terra ciò, che la medesima ne può dare di più perfetto. Vi ravviso quell' ordine sì importante, che il Signor Conte ha veduto praticarsi in tutti gli orti famosi, che dall' ultima pace in quà si son presi a coltivare con sommo studio dalla nobiltà dilettante, e da' Principi di buon gusto. L'invenzione di un cotal metodo noi la dobbiamo a Luigi XIV.

Cav. Dite piuttosto, a *M. de la Quintinie*. Non è egli desso, quel, che n'è stato l'autore?

Prior. Quando un privato benefica un valente maestro, fa giustizia al suo merito. Ma quan-

quando un Monarca prende a favorire un bravo talento, si può dire, ch'egli lo faccia maestro. Conciossiachè istigandolo a forza di benefizj a metter fuora tutto il suo spirito, gli fa far delle prove straordinarie, le quali poi vaglion di regola, e di modello all'imitazione degli altri. Quindi è, che i fortunati progressi di *M. de la Quintinie* non son tanto dovuti alla sublimità del suo ingegno, quanto all'ardente brama, che aveva, di dar nel genio ad un Monarca pien di buon gusto, e di farsi merito presso un padrone, il migliore d'ogni padrone. Un tal desiderio l'ha messo al punto, e l'ha ridotto in istato di fabbricare un nuovo sistema d'agricoltura, con dare al mondo le regole della coltivazion de' verzieri: regole per l'avanti non conosciute, nè da lui, nè da alcun altro studioso d'un tal mestiere. Ecco dunque, che il nostro Re ha portato maggior vantaggio alla coltivazione degli orti, che non han fatto tutti coloro, la cui memoria noi veneriamo per l'attenzion, ch'hanno avuta, di portarci (coll'occasione d'alcune guerre) delle nuove piante di frutti da' paesi rimoti, e stranieri.

Cav. Chi sa mai, quanti possan esser que' frutti, che abbiamo acquistati per questo mezzo?

Prior. (a) Avrete già veduto in Virgilio, che le guerre fatte da' Greci nella Persia, nell' Armenia, e nella Media forniron l'Europa di cedri, d'albicocchi, e di peschi. Avrete pur letto nella Storia naturale di Plinio, (b) come i Romani, militando sotto Lucullo nel Ponto, portaron da Cerasonte il ciliegio, che allo-

(a) Virg. Georg. 2.

(b) Plin. Hist. nat. libr. 15. sect. 30. Hard.

allora in Roma non era noto: e che i Principi crociati, tornando nel dodicesimo, e tredicesimo Secolo vittoriosi degl'infedeli, ci portaron di là dal mare il susino di Damasco, e di Santa Catarina, con molti nuovi vizzati d'uve. Ma Luigi XIV. formando a forza di benefizj que' due grandi uomini, *M. le Notre*, e *M. de la Quintinie*, ha provveduta di valenti maestri in tal materia tutta la Francia, o per dir meglio, i giardini, e l'orto di Versaglies son divenuti la scuola generale di tutta quanta l'Europa.

Gl'ingegnosi ortolani, avendo imparata l'arte di maneggiar con economia il terreno, e le produzioni della natura, ci hanno apprestata oggimai una deliziosa corona di frutte, la qual si estende per tutto il giro dell'anno. Ma quest'arte medesima ce ne va tessendo anche un'altra, la quale, avvegnachè non sia tanto appariscente, nè tanto alletti, colla vaghezza de'suoi colori la vista, è nondimeno aggradevole per la sua portentosissima varietà, e per la serie non mai interrotta di molte utilissime piante, che la compongono. Parlo degli ortaggi, e de'legumi, il di cui uso principiava una volta dal Mese di Maggio, e terminava a Novembre; dove ora, mediante il savio accorgimento degli ortolani, dura per tutto il corso dell'anno, facendosi pur venire ad onta de'caldi eccessivi, che prosciugano tutto l'umor della terra, ed a dispetto de'freddi più rigorosi, ond'ella trovasi assiderata.

Cav. La coltivazion degli ortaggi port'ella seco delle gran difficoltà?

Prior. Tutto lo sforzo di quest'arte dipende

da

da molte minute operazioni, che colla pratica in brevissimo tempo s'imparano. L'additarvene le regole sarebbe tempo perduto. Voi già sapete, che cosa sia arare, scassare, pastinare, e ammorbidire la terra. Non avete nè pur bisogno d'interprete, per arrivar a capire in che consista assestar l'ajuole degli ortaggi ad un pari, o dare ad alcune il declivio, o il pendio: nè che significhi sarchiare, rastrellar con un ferro a due denti la terra, sia per purgarla dall'erbe inutili, che succhian l'umore abbisognante a' legumi, sia per dar adito all'acqua d'insinuarsi nelle radici, quando ella piove dal Cielo, o quando s'innaffia. Ogni persona idiota intende benissimo, che cosa sia coprir con orciuoli, o campane di vetro un colto di fravole, di poponi, o d'altre frutte terragne, per farle maturare innanzi tempo: sollevare i detti gotti o campane, sostenendoli con forcelle di legno, per far godere alle medesime frutte il beneficio dell'aria: ammaccare, o fiaccar gli steli degli ortaggi, per render più vigorose le lor radici: strizzar coll'unghie i polloni, che vengon su con troppo rigoglio, scapezzandoli verso la cima, per dar campo d'ingrossarsi al restante: diradare, o schiarire i poponi, i cocomeri, i granelli dell'uve, e le altre frutte: legar le cicorie, l'endivie, e gli appj, per fargl' imbianchire: fasciar di paglia i cardoni, e i carciofi: colmare un colto; abbassarlo, o portarlo a livello del terreno: riscaldarlo, o metterlo in caluria, concimandolo per ogn'intorno con letame di cavallo tuttavia fresco....

Operazioni volgari, attenenti alla cultura degli ortaggi, e legumi.

Cav. Tutti cotesti termini già mi son noti:

ma queste operazioni richiedono una gran fatica.

Prior. Non vi mettete in iscompiglio. Il peso di tutte queste faccende deve addossarsi sopra il garzone dell'ortolano. Per voi son riserbate altre cure più nobili, e men gravose. La vostra incumbenza dev' essere il soprantendere al lavorio de' vostri operaj. La fatica, che noi diciamo di schiena, ha da appoggiarsi sull' altrui spalle, nè voi dovete avere altro incarico, fuorchè regolare, e ordinare col vostro giudizio le loro operazioni.

Cav. Supponghiamo, che all' ora presente mi sia commessa la direzione della cultura dell'orto nostro. Che dovrò fare in tal caso.

Prior. La vostra mira ha da essere di far sì, che ogni lato del vostro ortale sia fruttuoso, e che niuna parte dell' anno resti sprovista di que' legumi, che si convengono alla stagione. Dovete oltre a ciò adoperarvi con ogni studio d' arrivare a sapere in che tempo ciascuna pianta ortale dee seminarsi, o piantarsi, e quanto può soggiornar sul terreno, affinchè, prevedendo, quando le une son per mancare, o s' han da svellere, ne possiate aver sempre apparecchiate delle altre da sostituire in lor vece.

Cav. Vedo benissimo, che una tal cognizione regola il tutto. Ma come farò ad acquistarla? in un orto si troveranno, tra erbaggi, e legumi, qualche mille, o due mila piante. Chi vuol conoscere tutte le loro vicende.

Prior. La cognizione di questa parte d' istoria naturale (non men dell'economia) è ad un'

un'ora importantissima, e facilissima ad acquistarsi. Quanto all'importanza, un gentiluomo si piccherà di sapere che cosa sia il caccao del Messico, il caffè dell'Arabia, o l'areca dell'Indie: or quanto più gli abbisogna saper dar gli ordini opportuni, per non trovarsi a' suoi tempi sprovvisto di sparagi, di piselli, o di poponi? Rispetto poi alla facilità di conseguire una tal cognizione (lasciando per ora da parte gli alberi da frutto) tutti gli ortaggi si posson dividere in sette o otto classi; cioè in barbe e radici; in camangiari, o erbe da cucinarsi; in insalate, in mescolanze, ed in erbaggi, che servon di condimento alle salse, e altri manicaretti; in agrumi o fortumi; in erbette odorose; in civaje, o legumi; e finalmente in frutte terragne.

Divisione degli ortaggi.

Cav. Avrei caro di sapere che sia quello, che nomasi propriamente legume.

Prior. Legumi propriamente appellar si dovrebbono sol quelli, i cui granelli nascono, e crescono dentro d'un guscio, detto volgarmente bacello. Tali sono l'orbiglie, le fave, le lenti, i ceci, i fagiuoli, le cicerchie, i lupini, eccet. Ma l'uso estende questo nome alle radici istesse, e alla più parte delle piante ed erbe usuali da cucina.

I legumi.

Cav. Cominciamo dunque, se sì vi piace, dalle radici. Vorrei sapere quali sieno le più usuali, e di che tempo si piantino.

Le barbe, o radici.

Prior. Le radici più usuali sono le sassefriche, le carote, le pastinache, i sisari, le rape, le barbe della bietola, i navoni e molt' altre.

Le sassefriche son di due sorte. Le prime son

La sassefrica nostrale.

son le nostrali, l'altre quelle di Spagna, dette da' semplicisti scorzenere, che son più stimate delle nostrali. La sassefrica di Spagna si semina a Primavera, verso'l fin della state. Regna sopra'l terreno due anni: e per non restarne mai senza, se ne semina ogni anno una porca di nuovo. La nostrale poi si semina solamente a primavera, e dura sino alla quaresima dell'anno vegnente. Queste radici amano una terra piuttosto grassa, ma morbida, e soffice; altramente, trovando la resistenza delle glebe troppo tegnenti, divengon forcute, e perdono tutto il lor preggio.

La sassefrica di Spagna.

Le pastinache; e le carote (parte delle quali son bianche, parte gialle, parte rosse, e parte paonazze) si seminan dentro il mese d'Aprile, ed amano una terra soffice, e sabbionosa, ma un poco umidetta. Convien però avere la diligenza di sarchiarla, o nettarla dall'erbe nocive che nascon tra esse, e succhiansi buona parte del lor umor nutritivo, siccome ancora di diradarle o schiarirle, affinchè vengano più vigorose. Giova ancora a farle ingrossar da vantaggio, scapezzare nel mese d'Agosto tutti i lor polloncelli, senza lasciarli più alti d'un mezzo piè; e meglio di tutto si è farvi rotolar sopra un grosso subbio di legno, ovvero un tino molto pesante. Queste radici si colgono prima del verno, e, riponendosi tra la sabbia nelle conserve, durano lungo tempo.

Le pastinache, e carote.

I sisari, siccome non ingrossano troppo, così si seminano, e si trapiantano molto fitti. Queste radici durano solamente sin a quaresima.

I sisari.

I na-

I napi, o navoni si seminano a primavera, e si colgon di state. Tornansi poi a seminare d'Agosto, e si raccolgono verso il fin dell'autunno. Si pongono in una massa dentro la conserva all'asciutto, e si mantengono agevolmente tutto l'inverno. Quei di montagna son più stimati, ed hanno un sapore differentissimo da quei, che allignano altrove.

I navoni.

Le rape amano una terra dolce oltre modo, e vogliono esser adacquate frequentemente. Si seminano, e si allevano ne' colti ben governati a Febbrajo, e si riparan dal freddo con ricoprirle. In capo a cinque o sei settimane si colgono, e tornansi a seminare di nuovo tramezzo i cesti delle lattughe, e de' radicchi per averne tutta la state. Così raccogliesi doppia messe da un colto solo.

Le rape.

Le barbe della bietola non si multiplicano, se non per mezzo delle semenze. Si seminan dunque a primavera; si trapiantano verso il principio d'autunno; si colgono avanti, che sopraggiungano i freddi grandi; e si conservano tra la sabbia al coperto tutto l'inverno.

Le barbe della bietola.

I topinamburi, o pere terragne son certe nascenze, o tumori, che si distaccano dalle radici d'una pianta ben alta, venuta da quella parte del Brasile, ove abitano i popoli detti Topinamburi. V'ha però, chi asserisce esserci stata portata dal Canadà. Queste pere mangiansi cotte, ed hanno il sapore del nostro carciofo.

I topinamburi.

Il tartufo rosso è pure un pomo della terra ed avvene di più maniere. La sua sostanza è carnosa, e va vegetando sotterra ne' luoghi cre-

I tartufi.

crepolati, e arenosi. Questo frutto non getta, nè stelo, nè radici.

Cav. Come dunque fa a nutricarsi nell'umore, o sugo della terra?

Prior. L'attrae per mezzo de' suoi pori, come fanno le piante marine. Dopo essersi convenevolmente ingrossato, si secca, e vassi perpetuando per mezzo delle sue semenze, la di cui picciolezza le rende invisibili. I majali ne son molto ghiotti, e se mai, col rimuginare la terra, ne trovan qualcuno, prendono a fare per l'allegrezza un sì festoso truin, che il pastore, accorgendosi della scoperta, ne gli allontana collo scutiscio, e serba questa deliziosa vivanda per le tavole de' gentiluomini.

Gli erbaggi.

Venendo ora a ragionar degli erbaggi, non sarò più prolisso di quel, ch'io sia stato, in favellando delle radici. Gli erbaggi, o erbe usuali per la cucina, sono l'acetosa, il lapazio, l'atrepice, la bietola, il prezzemolo, gli spinaci, il cavolo, il cavol fiore, i broccoli, ed altri molti, che già vi son noti.

L'acetosa.

L'acetosa è di due sorte: una è appuntata, e l'altra rotonda. Si multiplica, con porre i cesti della medesima alquanto discosti fra loro, o con seminarla dal principio di Marzo fino a Settembre. Una porca di questo erbaggio dura sei anni, purchè s'abbia la diligenza di darle di quando in quando un po' di concime, con altrettanta dose di spazzatura.

Il lapazio, o romice.

Il lapazio, che in altra maniera dicesi romice, è una spezie d'acetosa, le cui foglie sono assai larghe.

L'atrepice.

L'atrepice si semina a primavera, e regna sul terreno brevissimo tempo. Serve a indorare i ma-

i manicaretti, e se ne fanno delle salse molto squisite.

La bietola si semina nel mese di Marzo, e poi si traspone. Cogliesi giornalmente, per servizio della cucina, e torna a pullulare di nuovo, come fa l'acetosa. Si conserva con tenerla coperta di sterco asciutto in tempo di verno, e ci porta de' cardi bianchissimi verso la fine di Maggio.

La bietola.

Cav. Perchè mai si frammischia la bietola tra le piante de' carciofi? Forse perch' ella imbianchisca sotto l'ombrella delle lor foglie?

I carciofi.

Prior. Ciò si fa per preservare i carciofi dalle persecuzioni de' sorci, i quali, trovando il loro pascolo nel pedale della bietola, ch'è molto più tenero, lo rosicchian più volentieri, ed essendo di minor conto, si consacra al lordente con men dispiacere.

Del resto se ne fanno de' brodi amari, che sono medicinali, che molte volte, a mescolarli colla burrana, e colla buglossa, riescon più giovevoli de' medicamenti straordinarj. L'acetosella, che da' contadini vien nomata alleluja, ha più del refrigerante, ed è una spezie di trifoglio, che si moltiplica col porne un cesto in qua, e uno in là. Tutti e tre questi erbaggi si seminano in ogni tempo.

La burrana.
La buglossa.
L'acetosella, o alleluja.

Il prezzemolo, sia l'ordinario, sia il crespo, o ricciuto, o sia il Macedonico, ch'è più aromatico degli altri due, è d'un uso grandissimo, non tanto per le foglie, quanto per le sue barbe, che pur son buone a mangiare. Ogni sorta di prezzemolo si semina a primavera; ed a sfrondarlo, torna a coronarsi di nuove foglie. Ma il prezzemolo di Macedonia si fa venir bianco, quanto una neve, e se ne fanno

Il prezzemolo.

no dell' insalate l'inverno, mescolandovi delle foglie di selano, ch'è una quarta spezie di prezzemolo.

Gli spinaci. Gli spinaci si seminano ne' mesi d'Agosto, e di Settembre, ed amano una terra molto ben temperata. Quei, che si seminano nel mese di Agosto, si colgono verso 'l fin dell' Autunno, e fin nel cuore del verno. Quelli poi, che si son seminati a Settembre, s'ha la diligenza di ben coprirli, e son la manna della quaresima.

I cavoli. I cavoli, le cui spezie, le cui utilità già son note ad ognuno, si principiano a seminare in tempo di primavera, e si prosegue la lor sementa parecchi mesi dopo, per averne d'ogni stagione. Si traspongono da principio in un semenzajo, ch'è quanto dire, si piantano molto fitti, e ciò, per non tenere un ampio colto di terra perduto, in tempo che le foglie loro non ingombrano molto terreno. Quando poi son divenuti già vigorosi, si trapiantano un'altra volta, e si diradano a proporzione del lor bisogno. Si svelgono prima, che sopraggiunga l'inverno, e si conservano colle radici appiccate in alto, o veramente colle barbe sotterrate dentro la sabbia.

I cavoli fiori. I cavoli fiori, la di cui vera semenza ci vien di cipro, si seminano, e si conservano nella stessa maniera, che i cavoli ordinarj. Ma seminandoli nel mese d'Agosto, o di Settembre dentro a cassette portatili, per metterli al coperto, l'inverno, e poi trasporli a primavera, si può godere di questo deliziosissimo erbaggio innanzi la state, ed anche per tutto l'anno dove una volta si teneva

neva per cosa rara l'averne verso il fine d'autunno.

I broccoli, o foglie rimessiticce sul torso de' cavoli già brucati, son buoni a fare diversi manicaretti, che servon di condimento alle tavole più sontuose.

I broccoli.

Passiamo adesso alle 'nsalate. Avvegnachè le lattuche, radicchi, e gli appj sian buoni a cucinarsi in cento maniere diverse, contuttociò questi erbaggi son destinati principalmente per le insalate. E' cosa facile averne di tutti i tempi, potendosi rinnovare la lor sementa ogni quindici giorni, e prevalersi dell' inegual progresso di ciascuna spezie ne' correnti bisogni. Le sole lattuche, dandosi l'una appresso l'altra la muta ci servono di refrigerio per più di sei mesi continui. La lattuga, che dicesi volgarmente cappuccia, e quella, che noi chiamiamo diacciuola, resistono a' rigori del freddo, spezialmente se s'abbia la diligenza di seminarle in un sito esposto al Sole, ed ajutato dal riverbero della vicina muraglia. In tal caso l'una e l'altra principia a fare il garzuolo fin dal mese di Marzo. La lattuga ricciuta, sia grande sia piccola, non indugia guari di tempo a far il garzuolo, purchè sia posta in colto ben pastinato, e ricoperta con campane di vetro. La Reale, la Sangermana, la bionda, e sopra tutte la *Giorgia* a trasporle in piana terra, non mancan d'ingarzuolire per fin ne' caldi eccessivi. Le lattughe però, che si seminano per mangiarle la state, sono la Bolognese, la Genovese, la bionda, la lionata, la verde, la rossa, e tutte quelle, che indugiano a crescere. Alcuni costumano di legarle, af-

Le 'nsalate.

Le lattughe.

La lattuga cappuccia.

La lattuga diacciuola.

La lattuga broccoluta.

Varie altre sorte di lattughe, Francesi.

affinchè formino un cesto vie più raccolto, e più duro. Le lattughe di Perpignano, e quelle pure, che noi chiamiamo diacciuole, si colgono ancora d' Autunno. L' inverno poi ci contentiamo di approfittarci de' loro avanzi, o veramente di corre in erba le lattuchette novelle; riserbandoci a goderle perfette a prima vera.

Lattuga Romana. La lattuga Romana, purchè sia seminata, e legata in tempo opportuno, si trova sempre in istato di subentrare successivamente alle lattughe, dove il caldo le faccia andar in semenza prima del consueto.

I radicchi. Non s'è ancor finita di corre la lattuga Romana, che già principiano le cicorie, e l'endivie, e continuano tutto quanto l'inverno. Le cicorie incominciano a seminarsi nel mese d' Aprile, e si dura sin a Settembre. Si traspongono in varj tempi più larghe, e poi si legano, per farle imbianchire: e dove non s'abbia la sua conserva da custodirle dentro la sabbia, si svelgono i loro cesti, e si pongono ben fitti fitti, profondandoli quattro o cinque dita sotterra, e ricoprendoli di concime asciutto. Ma, quando fanno belle giornate, convien levare il concime perchè prendono un po' di sfogo; altramente corron pericolo di marcirsi.

L' endivia. L' endivia si semina a Primavera. Quindi si traspianta ne' solchi alquanto profondi; e quando si vede, ch' ell' ha acquistato vigore, si rincalza di quà, e di là colla terra sin all' altezza delle sue foglie, le quali si tagliano. In capo a un mese comincia a imbianchirsi; ed allora riponendosi nella conserva, dove non è

domi-

dominata dall'aria, prosegue sempre a farsi più bianca.

Il radicchio salvatico è utilissimo, non tanto per le sue foglie, quanto per la sua stessa radice. Si fa venir bianco per la stagione vernale, e dove la sua gemma, od il cuore resti sotterra, o tra la sabbia, rigermoglia tre o quattro volte.

Il radicchio salvatico.

Insieme colle insalate si posson congiugnere le mescolanze, cioè a dire cert'erbe, che si tramischiano con moderazione fra le insalate. Alcuni di questi erbaggi si trovan di tutti i tempi, come la selvastrella, ed il cerfoglio comune, che si semina d'ogni mese, e così ancora il cerfoglio muscato, che resiste al freddo, ed al gelo. Altri poi non crescono, se non nella loro determinata stagione, come la porcellana verde, la qual si semina, e poi si copre colle campane nel mese di Febbrajo; la porcellana dorata, che si semina nelle aiuole nel mese di Maggio; il nasturzio sativo, che si semina in tutt'e tre i mesi di state; il nasturzio acquatico, che non si coglie negli orti, ma bensì sulle rive de' ruscelli, e de' fonti; il corno di cervo, le di cui frondi dopo brucate, tornano a germogliare come le foglie dell'acetosa; i cerconcelli ed i raperonzoli, che si posson seminare nell'orto, o ne' campi dove per ordinario rinascono ogni anno per sè medesimi dal proprio seme.

Le mescolanze.

La selvastrella.

Il cerfogiio.

La porcellana.

Il nasturzio.

I raperonzoli.

Il targone, l'erba amara, la cedrangola, la civetta d'Inghilterra, il cui odore, e sapore eccitan l'appetito, la menta greca, l'anice, il finocchio, l'appiastro, o cedronella, o melissa, il basilico, la ruchetta, e l'altre erbette odo-

L'erbette odorose.

odorose, vogliono usarsi con più riserva, che non si fa delle mescolanze.

Di quest'erbette odorose si coronano regolarmente i contorni de' quadrati del verziere; aggiungendosi ad esse il timo, l'isopo, la salvia, lo spigo, la maggiorana, il rosmarino, l'assenzio, la camomilla, la ruta, la santoreggia, e l'aneto, i quali erbaggi si posson distribuire accanto all'orbiglie, e baccelli, stantechè, uniti a certe lattughe, danno loro un lecchetto molto grato.

Il timo, l'isopo; eccet.

Ma, perchè alcune volte addiviene, che la rigidezza del verno fa morir buona parte di quegli erbaggi, che mangiansi in insalata, convien supplire a questo difetto con erbe cotte, o confettate, o riconce, e sì variare questa pietanza. Si fanno adunque delle insalate di cipolle malige, di barbe cotte, d'endivia cotta, di punte di sparagi cotte, e di varie frutte, ed erbaggi riconci, esempigrazia di teneri cetriuoli, di sassefriche, di bocciuoli, o fiori non anche aperti di nasturcio del Perù, oggigiorno molto comuni, e finalmente di capperi, osservando, che non è il fiore, nè 'l frutto quel, che si mangia, ma bensì la boccia, che è per fiorire; e poi fruttificare. Il cappero alligna volentieri tra i calcinacci, e tra gli screpoli delle muraglie.

Insalate d'erbe cotte, e di frutte riconce.

Siccome la maggior parte degli erbaggi son molto insipidi, così han bisogno del condimento de' fortumi, i quali mediante il lecchetto del sal volatile, che in sè contengono, danno loro il sapore. Tutti i fortumi partecipan della qualità della cipolla, che è più stimata di ogni altro. Tali sono i porri, le cipolle, i cipol-

I fortumi.

I porri, le cipolle eccet.

pollini, gli ſcalogni, gli aglietti di Francia, e l'aglio comune, il cui condimento è valevole ad appagare il palato di qualunque perſona più dilicata, e più difficile a contentarſi. In campagna ſe ne fa un uſo grandiſſimo, e queſto agrume sì ſalutare può dirſi la teriaca de' contadini. (a).

(a) Galen.

Cav. Sì; ma per le perſone civili, è un vero veleno. Orazio, dopo averne guſtato in una vivanda portata in tavola in un convito di Mecenate, ſtimò d'aver in corpo tutti i veleni di Colcò.

Prior. Sfogò ben la ſua collera, con dare all'aglio tutte quelle maledizioni, che voi ſapete (b).

(b) Horat. Epod. od. 3.

Cav. Non interrompiamo di grazia la coltivazion de' ſortumi.

Prior. I porri ſi ſeminano a primavera. Appena nati ſi ſvelgono, e ſi traſpongon più radi, per dar loro agio di venir groſſi. Si colgon prima del verno, e ſi ſerbano quanto ſi vuole, purchè ſi pongano tra la ſabbia al coperto, o ſi diſtribuiſcano l'uno preſſo l'altro ſotto il concime, che ſia ben aſciutto.

Le cipolle ſi ſeminano, e ſi ſtrapiantano, come s'è detto de' porri. Verſo il principio di Settembre s'ammaccano, per dar loro più corpo e poi ſi ripongon nella conſerva ammaſſate, per preſervarle dall'umido, e dal ghiaccio, che le ſarebbon guaſtare. Si può ancora ſeminarle a Settembre, e poi ſtrapiantarle a Primavera, che così vengon più preſto.

Ma le fave, i fagiuoli, i piſelli, e tutti gli altri legumi, le cui ſpezie ſono diverſe, allignan più facilmente ne' colti ſabbionoſi, e ſo-

luti, che in una terra grassa, e tegnente. La maggior parte di essi, affinchè portino un frutto abbondevole, voglion esser sostenuti con frasche, ed amano un largo spazio tra un solco e l'altro. Ma le fave in particolare, acciocchè i lor pedali, e baccelli diventino vigorosi, han bisogno d'esser tondute, e stralciate. Oltre di che si deliberan per questo mezzo da un'infinità di minutissimi bruchi, che s'annidano in su le vette de' tralci, per esser più tenere di tutto 'l resto. Le rubiglie poi, seminandosi di mese in mese, senza ristare nè pur l'inverno, si possono aver sempre fresche, se non da un anno all'altro, almeno almeno sin alla fine d'Ottobre. Quelle che avanzano, si seccan per la vernata.

Le frutte terragne. I melloni, le zucche, i poponi eccet.

Il verziere dopo averci apprestata tutta questa gran moltitudine di radici, d'erbaggi, e di legumi, per colmar la misura delle sue innumerabili beneficenze, ci somministra le frutte terragne, che sono ancor più pregiabili di tutti gli ortaggi predetti. Le frutte terragne consistono in melloni e cocomeri, in cetriuoli, in petronciani, in zucche, in poponi, e simili; ed oltre a ciò in isparagi, in carciofi, ed in gobbi, o cardoni. A queste si potrebbono aggiugnere l'uve spine, le more, i lamponi, le fravole, ed altre: ma siccome non ci siam fatti scrupolo di annoverarle fra le frutta degli alberi, così ci riportiamo a ciò, che se n'è detto nel dialogo antecedente.

Gli sparagi.

Cominciamo adunque dagli sparagi, giacchè la loro coltura è da principio più faticosa, e più lunga. Un colto di sparagi richiede di prima giunta non poca pazienza, e disturbo. Ma que-

questa pena vien poi compensata da un riposo di quattordici, o quindici anni, e forse di più. Non s'aspetta però a formare una sparagiaja novella, quando la prima ha già terminato di fruttificare. Bisogna prevenir questo tempo, e preparare anticipatamente un altro colto di sparagi, scegliendo un terreno, dove non ne sieno stati posti giammai, affinchè quelli che han da piantarvisi, nol trovino scarlo di sughi, e non abbiano a sofferir la penuria del bisognevole nutrimento.

Cav. Giacchè gli sparagi son tanto preziosi, avrete la bontà d'insegnarmi come si faccia a piantarli. Ho genio di veder ridotta questa nostra filosofia all'atto pratico.

Prior. Volendosi formare una sparagiaja novella, si può ricorrere al seme. Molto però s'avanza a farla di piantoncelli già radicati, e stati sotterra due anni. Questi piantoncelli si distribuiscono lungo l'ajuole principali, che sogliono avere tre piedi e mezzo di larghezza, in due filari solamente. Il viale, che divide un' ajuola dall'altra, deve esser largo due piedi. E siccome l'altre porche laterali non han da esser più larghe della metà, così non son capaci di ricevere più d'un filare di sparagi. Si fanno lungo i predetti filari delle formelle, il cui diametro sia di quindici in sedici once, e la profondità di quattro, osservando, che il centro di ciascuna buca o formella delle file laterali resti per appunto dirimpetto all'angolo del contatto delle due formelle, che risiedono nell' ajuole di mezzo. Si lascia oltre a ciò nel centro d'ogni formella un mucchietto di terra, per assestarvi un cesto, composto di due teneri sparagetti.

getti. L'ortolano ve li ficca dentro con una mano, e coll'altra va stendendo circolarmente le lor radici. Poscia li ricopre di terra, e ve la stiva gagliardamente per ogn' intorno, acciocchè non vi resti alcun voto, e sì riempie di mano in mano ciascuna buca. Il terren delle porche riman sempre un piede più basso, e più profondo del suolo de' viali. La terra, che avanza dallo scavamento delle formelle, si carica sopra un somiere, e s'ammassa in sul sentiero, donde poi d'anno in anno si riporta a poco a poco nel medesimo colto, tramischiandovi del letame; sicchè il suol delle porche torna a uno stesso livello del terren de' viali. In capo a quattro anni s'arriva a corre gli sparagi già perfetti; ed allora si può rinnovare la vecchia sparagiaja, e valersi di quel terreno ad altro uso.

Gli sparagi primaticci.

Cav. Gli sparagi (s'io non erro) non principiano a maturare prima del mese d' Aprile. Come dunque si può arrivare ad averne nel mese di Gennajo?

Prior. Col sacrificarne alcune porche, si può benissimo ottenere l'intento. Si scava a Novembre tutta la terra de' sentieri, che separan l'ajuole, e riempiesi quella buca (che vuol esser tre piedi profonda, e larga due piedi crescenti) di sterco cavallino, ancor fresco; facendo sì, che il detto letame sormonti da diciott'once sopra 'l terreno: ed allorchè i primi sparagi, coll'ajuto della predetta caluria, cominciano a venir su, si ricoprono con orciuoli di vetro, per cui trapassando la luce del Sole, si colorano d'un bellissimo verde. Bisogna però tenere i medesimi orciuoli diligentemente co-

coperti di concio asciutto, fin che durano i rigori del freddo: e se mai nevicasse, levare il concime con tutta la neve, altramente morrebbono. Conviene, oltre a ciò, proccurare, che il concio asciutto, che vi si porta, per ricoprirli, tocchi immediatamente gli orciuoli, ma non gli sparagi, perchè la paglia, in vece di farli divenir verdi, gl'imbianchirebbe. Quindi, rinnuovandosi o in tutto o in parte il letame de' sentieri, che, stagionandosi, sempre avvalla, s'arriva con sicurezza ad aver degli sparagi verdi, e strafatti nel mese di Gennajo. Questa raccolta dura da un mese e mezzo; e rinnuovandosi la caluria, si torna di nuovo a far la seconda, intantochè, sopraggiugnendo la primavera, l'altre sparagiaje arrivano a segno di darne il suo frutto senza alcuno sforzo. Ma le porche, che in virtù di quella caluria artificiale si son fatte fruttare prima del tempo, han bisogno di quattr'anni di riposo, per ristorarsi, ed allora son capaci di sofferire per la seconda ed ultima volta lo stesso travaglio.

La coltivazion de' carciofi non è tanto penosa. Tutta la difficoltà si riduce a collocarli in un fondo di terra perfetto, e più concimato che sia possibile, a piantare con simmetria i polloncelli, che si son distaccati da' pedali più vigorosi con parte delle radici; a porli in distanza di tre piedi crescenti (se la terra è grassa) affinchè abbian più agio di dilatare le spaziose lor frondi; e finalmente a premunirli contro i rigori del freddo con rincalzarli, cioè a dire, con ricolmar di terra le loro foglie accorciate, o veramente con ricoprirli da capo

I carciofi.

a piè di secco concime. I polloncelli inferiori si sterpano, e si pongono nel semenzajo, per sostituirli, quando sia d'uopo, nel posto de' buoni, che muojono, osservando, che questi secondi si fan distinguere da' primieri per la bianchezza, che in lor si scorge verso la parte delle radici.

Il fusto, che ha preso piede, e s'è piantato d'Autunno, fruttifica a Primavera; e quello, che s'è piantato a Primavera, vien a fruttare d'Autunno. Anzi lo stesso pedale, che ha già principiato a buttar fuora i carciofi di Primavera, (a potarlo ben corto) torna a coronarsi di nuovi frutti a Settembre. Queste osservazioni servon di regola all'ortolano, per procacciarsi con sicurezza la raccolta de' carciofi in due diverse stagioni.

Cav. Sicchè dunque un medesimo colto di carciofi è capace di darci de' frutti due volte l'anno. Basta soltanto lasciarne venire una parte a Primavera, e poi troncare il pedale, per riserbarsi a goder l'altra d'Autunno: non è così?

Prior. Ciò si può fare, quando non s'abbian due colti di carciofi separati. Ma i carciofi della seconda raccolta, e spezialmente i paonazzi, a spogliarli delle lor foglie, e lasciarvi solamente i lor fondi, s'infilano a guisa delle corone, con frapporre una striscia di carta tra l'uno e l'altro, e si conservano in luogo asciutto tutto l'inverno, per servirsene, insieme co' funghi secchi, di condimento nelle torte, e negli stufati.

Cav. Un colto di carciofi quanto può durare?

I cardi, e cardoni.

Prior. Non suol durare più di quattr'anni. Ogni

Ogni anno però se ne rinnuova una parte, e in questa guisa se ne può avere in perpetuo: e quelli pure, che si distruggono, posson portare qualche utile. S'uniscono insieme le loro foglie, si legano, e si fasciano attorno attorno di paglia, intanto che l'aria non possa insinuarvisi, fuorchè al di sopra, e così imbiancansi come i cardoni di Spagna, a' quali si fa appresso a poco lo stesso governo. Questi fascetti di foglie posti tra la sabbia, e custoditi al coperto si conservano tutto l'inverno, restan bianchi come la neve, e depongono tutta la loro amarezza.

Cav. Venghiamo di grazia alla coltivazion de' poponi.

Prior. O perchè lasciar indietro i cocomeri, le zucche, e i melloni? Non son mica frutte da disprezzarsi. Se ne fan delle minestre, de' manicaretti, e delle medicine. La loro cultura è in tutto simile a quella de' poponi, se non che non si tagliano con tanta cautela.

Il popone.

Il popone è una delle frutte più prelibate, che possa darci il verziere, ed uno de' più deliziosi refrigerj, che la natura, sempre attenta a' nostri bisogni, ci abbia apparecchiati pe' gran caldi di state. Per coltivare un poponato, come si deve, bisogna trascerre un sito, il qual sia esposto a mezzo giorno, e riparato naturalmente dall'intemperie dell'aria, ma spezialmente da' venti, contro de' quali convien ancora guardarlo con parapetti di paglia. I solchi, che son frapposti tra un colto e l'altro, non han da eccedere la larghezza d'un piè, e voglion essere riempiuti di quando in quando di concio nuovo, per dare a' colti la caluria.

Coltivazioné de' poponi.

Tutti

Tutti questi colti si convengono governare con buon letame, e stendervelo sopra la grossezza d'otto o nove oncie; e giova ancora mescolare con esso della terra soluta, della cenere, e della vinaccia. La sementa de' poponi principia a Febbrajo: ma prima di seminarli, s'infondono i loro semi nell'acqua, ovver nell'aceto dolcificato col zucchero, e vi si tengono per lo spazio di sette o ott'ore continue. Si pongono poi questi semi a quattro a quattro per ogni buco, o formella, e le formelle s'assestano in linea retta, tenendosi sempre due dita distanti fra loro. Chi volesse seminare tra gl'intervalli di dette linee qualche cesto d'insalatina minuta, non recherebbe verun pregiudizio a' poponi.

Ma quando i frutti nascenti han principiato a spuntar le foglie, si trapiantano in un altro colto, e si mettono a cinque a cinque, o a sei a sei, sotto una stessa campana, la qual si copre di paglierecclo, per difenderli dal ghiaccio, e dalle caldane, onde potrebbono agevolmente restar bruciati. Se la terra è troppo ardente, si trafora di tratto in tratto con un cavicchio, e vi si formano degli spiragli, affinchè il caldo eccessivo trovi qualche adito da svaporare. Dopo essersi invigoriti, si svelgono un'altra volta per trapiantarli con tutto il lor pane in un terzo colto, ponendoli l'un dall'altro discosti due piedi. Allora si posson decimare le loro bocce, per maggiormente fortificare le rimanenti. Notate però, che il resecare a principio le loro foglie seminali (e in conseguenza i fiori maschi, che impropriamente s'appellano fiori falsi) porterebbe a poponi piut-

tosto

he utile: conciosiachè la natu-
are ha corredate le piante di
(a) Voi ben sapete, ch'elle ne
soccorsi; e che, compiuto di
fficio, ammortiscon per sè me-
a che l'uomo si prenda briga d'
ra, e di corregerla, quasi che

on si fa egli appresso a poco co-
schiariscon le frutte sull'albero,
à una porzione, s'ei se ne cari-

è mica vero. Ciò che voi dite
reggere, la natura. L'uomo è pa-
e tra la quantità e la qualità,
e più gli piace. S'egli ama me-
manco frutte, ma prelibate,
na più inferiori, non commette
ne a decimarne una parte, per
rimanenti: e questo è ciò, che
fa nell'allevare i poponi. Allor-
na è sicura di poterne corre due o
ti da un medesimo ceppo, ne può
gli altri, acciocchè i primi ven-
orosi, e più belli.
otti principiano ad addolcir-
campane, ond'eran coper-
gio di godere il benefizio
il refrigerio degli spesseg-
. Arrivati che siano alla
pugno, s'adacquano ogni
volta: e giunti finalmente
grandezza, non s'innaffiano
la medesima arsura infonde nel
apor più vinoso, e più dolce,
che

(a) Vedi la 2 Parte. Dial. 14.

che non sarebbono i soverchi dilavamenti dell' acqua.

Cav. Ammiro la portentosa varietà delle frutte, e la gran copia de' camangiari, che si raccolgono in uno spazio di terra sì angusto.

Prior. Io però, non tanto ammiro la grande abbondanza, (tuttochè veda, che tende al prodigo) quanto la savia distribuzione di tutti questi ortaggi, così bene adattati al bisogno di ciascuna stagione, e di ciascun clima. In tempo di verno, allorchè la terra si sta in riposo, e cessa di fruttificare, per ristorarsi, o ricuperare il suo perduto vigore, ci troviamo abbondevolmente provvisti di frutte permanenti, e di legumi durevoli da un anno all' altro. In tempo di state la terra ci appresta ogni giorno de' nuovi frutti; ed a misura, che il Sol ci scalda con più possanza, par che stia in attenzione d' apprestarci de' pomi refrigeranti, come sono tutte le frutte dal nocciolo, i poponi, i cocomeri, i fichi, le pesche, e le pere acquajuole. Ma la medesima relazione, che si ravvisa tra le frutte, e le stagioni, si trova pure tra le frutte, ed i climi. Quanto più ci andiamo avanzando verso i paesi soggetti alla zona torrida, i di cui abitanti si vedon girar il Sole sopra la testa, tanto più ci troviamo forniti di frutte, non solo acquose, com' è il popone, ma ancora frigide, acide, e piene d' un certo sugo, ch' è appunto proporzionato ad umettare il nostro sangue troppo disciolto. Tali sono i limoni, i cedri, gli aranci, e gli ananas. Se poi torniamo alla volta de' nostri climi, ci si van presentando per via delle bellissi-

La ragione, per cui le frutte son varie secondo la varietà delle stagioni, e de' climi.

lissime vigne, situate ne' luoghi più solativi, onde poter maturare i suoi frutti, e fornir gli abitanti della zona temperata, ed i popoli settentrionali, il cui sangue è coagulato dal freddo, d'un liquor spiritoso, e giusto acconcio a resistere al grave peso dell'aria soverchiamente costipata.

Cav. Ma non sarebbe egli meglio, che la natura ci apprestasse ogni sorta di frutte in ogni paese, ed in ogni stagione?

Prior. L'autore della natura accoppia alla sua liberalità una prudentissima economia. E con ragione. Imperciocchè, s'ei profondesse le sue grazie senza regola, e senza misura, ne nascerebbono de' disordini incomprensibili: laddove, dispensandole con riserva, porta all'umana società infinitissimi beni. L'uomo per questo mezzo si trova in necessità di stare in continuo esercizio. Si dilibera in conseguenza da molti vizj, in cui si troverebbe vituperosamente invescato, s'egli menasse una vita oziosa, e poltrona. Così egli non solamente si trova obbligato a faticare per vivere, ma vien costretto eziandio ad impiegare tutta la sua abilità, per partecipar delle frutte distribuite per tutta quanta la terra, e la più parte lontane dal suo paese. La diffalta di certi comodi, accordati ad una Provincia, e negati ad un' altra, è cagione di mille indigenze, di mille desiderj, e di mille sforzi. Le produzioni particolari di ciascun clima metton gli abitanti in istato di dover ricorrere l'uno all'altro: e questa loro necessità divenuta un vincolo di reciproca corri-

rispondenza fra i più rimoti paesi, avvalorata dallo scambievol trasporto, e comunicazione delle particolari lor merci.

L'agricoltura, e 'l commercio, che sono i due cardini, sopra cui sta appoggiata l'umana società, ci danno ognora motivo di esercitare la nostra prudenza, nel distinguere i tempi, i lavori, le mercanzie, le congiunture; la nostra fortezza, nel tollerare pazientemente le fatiche, e i travagli; la nostra giustizia, nel serbare la fedeltà ne' baratti; e finalmente la nostra temperanza, nel servirci con parsimonia di quelle cose, che non si possono avere quantevolte si vuole.

Questa medesima mira si ravvisa pur anche nella varietà delle stagioni. Conciossiachè in certi tempi dell'anno si richiede principalmente esercitare la forza, e le braccia, con lavorare, piantare, seminare, tritar la terra coll' erpice, sarchiare, mietere, vendere eccet. la maggior parte delle quali faccende vengono per lo più a cadere in un medesimo tempo. In altra stagione convien far uso della nostra prudenza, per custodire, e preservare da' venti nocevoli, e dalle molestie dell' aria checchè si può, chiudendo, assestando, governando, e facendo con nostro comodo i necessarj preparativi per l'anno avvenire. Con questi moderati esercizj, che ci servono, per così dir di riposo, ci ponghiamo in istato di riassumere a primavera le più gravose fatiche.

Così Dio s'è compiaciuto d'onorar l'uomo, e d'associarlo, se dir si può, alle sue operazioni, spronandolo, ed adescandolo fortemente a fati-

a faticare con lasciargli per una parte godere il dolce frutto di sue ricerche, o fatiche, e con ridurlo per l'altra in una stretta necessità, o di trovarsi sprovvisto di molte cose, qualora manchi di procacciarsele, o di vedersele degenerare, e perire, dov'ei trascuri di coltivarsele.

Fine del secondo Dialogo.

L'AGRI-

L'AGRICOLTURA,

o sia Lavoro della Terra.

DIALOGO TERZO.

IL PRIORE DI GIONVALLE.
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

Prior. GIacchè la nostra compagnia ci ha lasciati quì soli, potremo in questi due giorni (senza dar disagio a nissuno) allungare il nostro passeggio quanto ci piace.

Cav. Sacrifichiamo la giornata presente alla visita delle terre lavorative.

Prior. Questa medesima strada ne conduce addirittura ne' campi, dove son l'opere a lavorare. Troverete un verziere di nuova foggia, e modellato su di un' altra idea.

Cav. Non può non essere di vostro genio. La perfetta semplicità, che in esso campeggia, ve lo dee render molto gradito.

Prior. Quel colto, che voi vedete (così schietto com' egli è) è costato più di fatica, che non fa la coltivazione di qualsisia più delizioso giardino.

La fatica degli agricoltori.

Cav. Vedo là de' lavoratori, che colla schiena incurvata, e con sei cavalli attaccati all' aratro, s' arrancano a più potere, e quasi nulla s' innoltrano. Mirate di grazia, che grosse gle-

glebe prendono a rivoltare! Vorrei sapere, se tutto quel colto, ch'essi hanno arato, è or capace di seminarsi.

Prior. Nò per adesso. Convien ripassarlo un'altra volta coll'aratro, ed indugiare a seminarlo a Settembre.

Cav. Poveri sfortunati! Molto laborioso è questo loro mestiere. Mi muovono a compassione.

Prior. Lodo la vostra pietà. Ma molto più degni di commiserazione siam noi qualora ci stiam scioperati. Costoro finalmente tengon la linea diritta.

Cav. E' vero. Ma in questa medesima linea vi son certi nodi, e certi ossi duri, ch' io non posso inghiottire. Mirate s'io dico il vero. Se io mi coltivo una pianta di gelsomini, di garofani, o di giunchiglie, questo è per me un esercizio, che mi serve di passatempo: ma se io mi metto a coltivare un campo di biade, so una fatica insoffribile. Non dovrebb'egli seguire tutto l'opposto? Lo lascio giudicare a voi stesso. Che un uomo sia costretto a faticare, per procacciarsi delle giunchiglie o de' gelsomini; tutto va bene: l'elezione sta in sua libertà. Ma ch'ei debba affaticarsi, per aver del pane, non la so intendere. Mi parrebbe, che una cosa sì necessaria non dovesse costargli nulla.

Prior. L'avversione, che tutti abbiamo alla fatica, ne suggerisce naturalmente un tal raziocinio. Ma se l'autore della natura ha voluto, che questa fatica sia inseparabile dall' esser nostro, sarem noi sì petulanti, che osiamo di querelarcene? Noi siam sue fatture; ed

egli in conseguenza ha tutto il diritto di disporre di noi comunque gli aggrada. Cerchiamo piuttosto (se sia possibile) d'indagare, almeno a tentone, l'adorabil condotta delle savie sue mire. I fiori, e le frutte, il delizioso, ed il necessario son tutti premj accordati alle nostre fatiche: nè questi premj si son voluti concedere agli scioperati. Evvi però una grandissima differenza tra la fatica, che appresta all'uomo il delizioso, e quella, che gli somministra il necessario. La prima è libera, e per lo più assai men penosa. La seconda è indispensabile, e piena generalmente d'affanni. La Provvidenza non ha voluto, che l'uomo, per provvedersi di fiori, ed anche di buona parte di frutti, penasse troppo. Il merito principale di questi beni consiste nel ricrearci, ed in fornir di delizie le nostre mense. Ma queste ricreazioni, e queste delizie ci riuscirebbono in certo modo piuttosto ingrate, che dilettevoli, qualora venissero amareggiate da' sudori del nostro volto: anzichè si proverebbe naturalmente una fortissima ritrosia a procacciarsi un piacere non necessario, la di cui acquisizione dovesse costarne del gran disturbo. Così adunque la cultura de' fiori, e della maggior parte de' frutti, è per l'uomo un'esercizio dilettevole, o un ingegnoso divertimento, il qual esige più industria, che pena, e gli serve più di sollievo, per distrarlo, che di travaglio, o di fatica. Oltre di che non è forzato da alcuna necessità ad occuparsi in così fatto esercizio.

Tutt'altro addiviene rispetto alla coltivazion de' legumi, e de' camangiari, che gli servono

vono di companatico, e molto più ancora in ordine alla cultura delle biade, che gli apprestano il suo pan cotidiano. Non istà in sua balìa il trasandarla; e questa stessa necessità gli costa di gran travagli, non potendo venir a capo di procacciarsi il suo vitto, se non a forza di sudori, e di stenti. In una parola, la Provvidenza ha voluto, che la fatica gli sia non men necessaria del pane, e ch'ei l'abbia a cuore al par della vita.

Il travaglio è all'uomo necessario al pari del pane.

Questa fatica però, per quanto grave ella sia, non arriva nulladimeno a costernarlo. La terra, che ha di bisogno del soccorso delle sue mani, fa ch'ei non perdasi di coraggio, ricompensandolo generosamente de' suoi servigj, senza fraudarlo giammai delle accordate promesse. (a) Ella gli restituisce con un'usura incredibile tutto ciò, che per sua parte riceve; e quanto più assiduo, e più diligente si mostra nel coltivarla, tanto più copiose, e abbondevoli son le raccolte, ch'ei ne ritrae. Nè vi crediate, ch'ella si stanchi a fruttificare per quella natural fievolezza, che porta seco la moltitudine degli anni: concioffiachè dopo una lunga serie di secoli non ha mai mancato di ricuperar d'anno in anno le grazie, e il vigore della più vegeta gioventù, e dopo essersi affaticata a produr delle messi soprabbondanti; col riposo d'un anno solo, o, per dir meglio, d'un solo inverno, è stata sempre capace di riprender le primiere sue forze, e di fruttare altrettanto.

Fecondità della terra.

(a) Cic. de Senect.

Cav. Io stava dianzi in errore: ma ora comprendo, che a ridur l'uomo in istato di faticare, non v'era un mezzo più poderoso della ne-

cessità. Tuttavia non so, se questa portentosa fecondità della terra si verifichi sempre. Ho veduto di molti campi, da cui non si può ricavare un sol granello di grano.

Prior. E' vero, che non ogni sorta di terre è atta a produr de' formenti, o delle biade d' ogni genere. Vi son de' terreni sì sabbionosi, e sì magri, che tutti i sughi, onde l'aria gl' impregna, in breve tempo svaporano. Ve n' ha poi d'altra spezie, la cui sostanza è sì argillosa, e tegnente, che non si trova quasi semenza, che trovi l'adito da insinuarvisi. Evvi finalmente una terza qualità di terreno partecipante più o meno della sottigliezza della prima, e della crassizie della seconda, la quale, secondo che più s' accosta o alla sostanza della sabbia, o alla natura dell' argilla, è atta a produrre diverse sorte di cose.

La varietà de' terreni è correlativa alla varietà delle biade.

Questa varietà di terreni ha una visibil correlazione alla diversa natura delle biade, o formenti, parte de' quali richiedono un colto di terra piuttosto magro, parte l'amano grasso, e parte mezzano.

L'eterno Creatore, avendo ordinato, che le biade fossero il sostentamento di nostra vita, per non ridurci troppo in angustie, si è compiaciuto di multiplicarne le spezie, con assegnarci il formento, il segale, il riso, il miglio, l'orzo, la vena, il grano turco, le lenti, i piselli, e molte altre sorte di grani, ciascun de' quali ha il suo utile, e la sua proprietà particolare, sempre diretta ad un fine, che è l'uomo. In fatti alcuni gli somministrano il pan quotidiano; altri son destinati a sustanziar le sue bestie da soma; ed altri a ingrassar gli animali, delle cui

cui carni si pasce. Questi medesimi grani gli servon pure di bevanda, come la birra, che è la più comune, e la più sustanziosa di tutte l'altre, imitando il valore del vino, e venendo sostituita in sua vece, tanto in quegli anni, che la vigna non frutta, quanto in que' paesi, ov'ella non prova. (a) Il formento, ch'è il principale sostegno dell'uomo, ed il primo mobile di nostra vita, non viene per ordinario se non nelle terre tegnenti, o almanco cretose. Il riso, che pure ha molta sostanza, ama una terra umida, e grassa. Il segale prova bene in una terra mediocre, nè sdegna alcune volte la magra. L'orzo, la vena, la saggina, ed il miglio allignano volentieri in un terren sabbionoso, ma non rifiutano il grasso, purchè sia bene sgretolato.

(a) Psal. 103.

Il riso riesce a perfezione nelle regioni dell'Asia, i di cui popoli se ne cibano comunemente, come noi altri Europei facciamo del pane. Si coltiva però con buon esito in alcuni paesi della nostra Europa, e spezialmente in Piemonte, e in Ispagna. Il formento, ed il segale sono il cibo ordinario di tutti i popoli occidentali. Vero è, che oggigiorno principia ad usarsi in molte Provincie dell'America, alle quali fa molto buon prò. Il grano ciciliano, o grano turco era una volta il pan quotidiano degli Americani: ma alla giornata si va coltivando addirittura in varie parti dell'Asia, ed in diverse Provincie di Francia; e d'Italia.

La diversa qualità de' terreni facilita il modo di coltivare qualunque sorta di biade, e la diversità delle biade multiplica i nostri comodi. Spesse volte addiviene, che quella spezie di gra-

no, che serve di nutrimento a' popoli d'un paese, serve di medicina a quelli d'un altro, e se mai per qualche improvviso accidente ci vengon tolte le biade, da noi seminate prima del verno, l'altre, che si seminano nel mese di Marzo, supplisconо alla mancanza delle primiere, come successe nel 1709. Intantochè quasi sempre si vede, che la vicinanza delle terre di differente natura agevola a ciascun popolo il modo di scerre, o di mescolare le biade, di cui vuol nutrirsi secondo il suo genio, e potere. Così adunque, mercè la savia coerenza, che è stata posta tra la qualità delle terre, e la diversità delle biade, non si trova oggimai un terreno, dove qualcuna non provi, non indigenza, a cui non sia stato provvisto, non temperamento, cui l'una, o l'altra non si confaccia.

Cav. Non so però intendere, come le terre, per quanto grasse, e ubertose si sieno, possan fruttare in perpetuo. Donde mai prendono la sostanza da nutrir tante biade, che si mietono ogni anno?

Ajuti, che abbisognano alla terra, per farsi feconda. Gl' influssi dell' aria.

Prior. Per far, che le terre acquistino forza, e si mantengono vigorose, v'è bisogno del soccorso del Cielo, e dell'uomo. Elle ricevon continuamente dal Cielo, non già dell'influenze chimeriche, derivanti, come volevan gli antichi, dalla Luna, e dagli Astri; ma bensì degli umori sostanzievoli, composti d'acqua, d'olio, di sali, d'aria, e di fuoco, per lo cui mezzo si trovan realmente impinguate ed invigorite. L'uomo dall'altro lato non manca per la sua parte di secondarle, parte colla cultura, e parte col concio.

La

La fatica o lavoro dell'uomo.

La cultura, scoperchiandola frequentemente, dà adito a' principj della vegetazione d'introdursi nelle sue viscere, e dilatarvisi. Ma la moltitudine de' granelli, che se li succhiano, unita all'evaporazione, ch'è grande, le renderebbe ben tosto snervate, e infeconde (massime dove si tratti d'una terra porosa qualora non venisse ristorato con un cibo sostanzioso, che fosse atto a restituirle nuova forza, e nuovi umori.

La cultura delle terre lavorative.

Le terre grasse richiedono gran cultura, ma si contentano d'una scarsa dose di concio. Le magre all'incontro dimandano molto concio, ma s'appagano d'una mediocre pastinazione.

Le terre grasse, essendo naturalmente costipate, o molto poco solute, formano in sulla lor superficie una durissima crosta: ma restan nel fondo gelate, immobili, e neghittose: quindi è, che senza lavorarle profondamente, e senza disciorle, e stritolarle ben bene, il Sole non ha possanza di tramandarvi i suoi influssi, nè l'atmosfera i suoi afflati.

Le magre all'incontro, essendo tutte porose, e poco profonde, verrebbono maggiormente ad estenuarsi, qualora si lavorassero molto a dentro, e si voltassero sottosopra. Meglio è adunque pastinarle, o vangarle superficialmente. Ed ecco la cagione della diversità degli aratri.

Cav. Non credea mai, che fra gli aratri vi fosse differenza nessuna.

L'aratro.

Prior. Accostiamoci verso l'estremità di quel colto, per vedere, come sia fatto quel, ch'è là entro. Or voi vedete, che questo arnese è assai forte, e ch'egli è armato, prima d'una coltella,

la qual fendendo la terra, la dispone a ricevere una più larga apertura; e poi da un vomere, ch'è quel ferro triangolare, che termina in una punta, e dalle bande è schiacciato, e in conseguenza capace di dilatar l'apertura, e d'affondare il solco già fatto dall'accennata coltella, che lo precede; e finalmente da un largo orecchio, che presentandosi sempre dalla banda del solco di già formato, vi sparge la miglior parte della terra, che si divelta nello scavare, ed affossare il nuovo solco. Questo aratro, ch'è molto pesante, s'adopra solamente nelle terre grasse e tegnenti, e vi s'attaccano quando due, quando tre, e talor anche quattro o cinque paja di cavalli, o di buoi. Evvi poi un'altra spezie d'aratro, molto più piccolo, e molto men grave del precedente; il quale è armato d'un vomere assai più corto, e più stretto, e in conseguenza capace di esser tirato da due cavalli, il qual serve per pastinare le terre magre, dove le solca non voglion esser molto profonde, sì perchè, a scassarle troppo addentro ne svaporerebbono tutti i sughi, ed umori, che in loro contengonsi, e sì ancora perchè la terra scassata, e tramandata alla superficie, potrebbe essere peggiore di quella di sopra.

Cav. Questo pezzo di terra, ove noi passeggiamo, è smaltato d'un bellissimo verde. Perchè mai quello là, che noi veggiamo da lontano, non è coltivato?

Le terre lavorative.

Prior. Le terre lavorative dividendosi comunemente in tre parti appresso a poco uguali; una parte se ne semina a grano, a segale, o a spelda (ch'è un miscuglio di grano, e segale),

pri-

prima che sopraggiunga l' inverno. Un' altra si lascia incolta tutto l' inverno, per poi seminarvi a primavera le biade, cioè l' avena, l' orzo, l' orzuola, i lupini, le lenti, ed altre minutaglie marzajuole, dette così, perchè si seminan nel mese di Marzo, o alla più lunga d' Aprile. La terza finalmente si lascia in riposo: sebbene un tal riposo non può chiamarsi oziosità, poichè, oltre all' esser più volte lavorata, riceve in questo frattempo mille benefizj, che le aggiungon forza, e vigore.

La neve l' impingua; le rugiade, le piogge l' umettano; gli stessi venti la fornifcon di sali, e l' imbevon di nuovi sughi. In somma ella tesorizza per l' anno vegente; e il suo riposo non men le serve d' alleviamento dalle sofferte fatiche, che di preparativo, per rimettersi con nuova lena a operare.

Cav. Io mangio ogni giorno del pane: ma vi confesso ingenuamente, ch' io non sapea, se non così alla carlona, come coltivisi il grano, donde si cava la sostanza del pane. Ed oh quanti altri gentiluomini, che sono stati allevati come me dentro le mura di Parigi, saranno allo scuro di queste cose, o almeno ne avranno solamente un barlume, per averne sentito discorrere di passaggio, senza veruna categorìa. Ora avrei qualche genio d' esser istruito con ordine di tutta l' agricoltura, e del profitto, che dalla medesima si ricava.

Prior. Cominciamo dunque dal diveltamento, o sia lavoro della terra. Il grano, ed il segale richiedono onninamente un colto di terra, che sia pastinato tre volte. La prima pastinazione dee farsi l' Autunno, e questa in que'

Il terreno vuol esser pastinato tre volte.

cam-

campi, dove si son mietute le biade. Non è allor necessario zappar molto a fondo: basta diveltarli superficialmente, per preparare la terra, e per isterparne l'erbe nascenti. Alcuni però trasportan questo lavoro alla fine del verno.

La seconda pastinazione.

La terza pastinazione.

La seconda Pastinazione si fa a primavera, e in certi luoghi a S. Giovanni. Questa (dove si tratti delle terre uliginose, e tegnenti) vuol esser profonda, e così pure la terza, che dee precedere alla sementa. Alcune volte addiviene, che queste tre sole pastinazioni non bastino: onde allora fa d'uopo rompere, e solcare la terra a guisa di un tavoliere da scacchi, (a) facendo passar l'aratro a traverso de' solchi antecedentemente scassati. Sarebbe però nocevole il praticar questo mezzo nelle terre troppo umide, e troppo spugnose, dove si vuol piuttosto ingegnarsi di affossare profondamente i solchi, e di tenerli più scassati, e più a declivo, che sia possibile, acciocchè l'acque abbian più agio di scolare.

Quanto al terreno, che dee servir le biade marzaiuole, basta lavorarlo due volte: la prima avanti l'inverno, la seconda a primavera. Non parlo adesso di quel lavoro, che fassi immediatamente dopo aver seminato. Questo da' contadini dicesi rastrellare, ed è piuttosto un ricoprire il seme, che già s'è sparso sopra la terra, che un pastinarla. Un tal lavoro si fa ordi-

(a) .... *proscisso quæ suscitat æquore terga Rursus in obliquum verso perrumpit aratro.* Virgil. Georg. 2.

ordinariamente nelle terre grasse, e tegnenti; ed in tal caso adoprasi l'erpice, ch'è un gran rastrello di legno armato di denti di ferro, o di cavicchi uncinati, e che serve a sparpagliar leggiermente la terra sul grano, che stenterebbe troppo a spuntare, qualora si ricoprisse col vomere dell' aratro. Ma nelle terre soffici, e magre s'adopra a questo oggetto un piccolo aratolo, affinchè il seme resti meglio coperto, e meglio s'imbeva de' sughi nutritivi, che gli abbisognano; de' quali si troverebbe ben tosto sfornito, quando si ricoprisse superficialmente co' denti dell' erpice.

L'erpice da rastrellare la terra.

Ma la terra non ha solamente bisogno d'esser lavorata; vuol esser ancora concimata, e, come dicesi dagli agricoltori, governata. Questo governo, che alcune volte è necessario eziandio nelle terre più vigorose, e onninamente indispensabile nelle più deboli. Un buon terreno non ha bisogno d'alcun governo, quando vi si vuol seminare o miglio, o panico o simili biade minute. Ma un terren magro non è capace, dove non sia concimato, di corrispondere alla nostra espettazione; eziandio se vi si semini del semplice miglio, che è una delle biade più minute, che siano.

Il governo, o concime.

Cav. Vorrei pur sapere in che consista questo governo, e quali sieno quelle materie particolari, che han da trascersi, per ingrassare il terreno.

Prior. Il concime, ch'è il compimento d'un opera già principiata dalle rugiade del Cielo, è una materia la più negletta, e la più vile, che trovisi sopra la terra. La sua principale sostanza consiste, in letame tolto via dalle stalle de' ca-

Il letame.

cavalli, de' fomieri, de' buoi, delle pecore, e delle capre. Le colombaie, i pollaj, e tutti gli altri ricoveri degli animali domeſtici ci ſomminiſtrano de' concimi più o men caloroſi, che meſcolati, ſtemperati, ed incorporati l'uno coll' altro, reſtituiſcono alle terre, dove ſi ſpargono, tutto il vigore, che avean perduto.

A queſto pacciame ſi può giovevolmente aggiungere ogni ſorta di paglie, di ſtoppie, di foglie marce, ed ogni nettatura, o mondiglia d'ortaggio. Il legno putrido ſpezialmente dà alle campagne maggior vigore, e le forniſce di maggior copia di ſali, che tutte le materie predette non fanno. I fittuarj induſtrioſi raccolgon gli ſtracci, i peli degli animali, i limbellucci, o ritagli de' corami, o d'ogni ſorta di pelli di beſtie morte, le ſcorze degli alberi, le vinacce, le morchie, i fondigliuoli, o poſature della birra, e delle conce, e delle tinte, il tutto pongono in una maſſa dove conſervano a parte la fuliggine de' cammini, e de' forni, bagnando queſto pattume (ſe pur hanno il comodo di poter farlo) con acqua inſaponata, o lavatura di panni lini, che quaſi tutte le lavandaie gettan via come inutile, tuttochè la ſoſtanza del ſapone ſia pregna d'olj, e di ſali, che ſono i principali elementi di tutte le piante.

La ſpazzatura.

Ma non v'ha coſa, che meglio ingraſſi il terreno della ſpazzatura, che ſi raccoglie nelle Città grandi, e ſpezialmente in quelle, dove, oltre alla copia delle cucine grandioſe, trovanſi molte fabbriche di lana, dove ſi

ſi ſparge continuamente per terra l'olio, ed il graſſo, di cui le biade han biſogno.

In molti paeſi, per riſparmiare la ſpeſa, che porta ſeco il traſporto de' conci, ſi coſtuma di far ne' campi, che voglionſi letamare, delle chiuſure da ſtallarvi le pecore, e alcune volte le mandre.

Cav. Ne ho vedute parecchie di queſte chiuſure. (a) Son certi recinti di figura quadrangolare, fatti di vimini, dove ſi fanno ſtallare le pecore in tempo di notte. Ma come fanno a non patire, ſtando così eſpoſte a tutte le moleſtie dell'aria?

Le chiuſure delle pecore, e delle mandre.

Prior. Si tengon nelle chiuſure da gli ultimi giorni di Giugno fin al principio di Novembre. Allora le notti ſon tiepide, e comportabili, onde non poſſon patire: anzi le loro lane, godendo di mano in mano il benefizio, or della rugiada, ed ora del Sole, divengon più morbide, e più perfette. Si piantan ſempre due chiuſure allato allato: in una s'allogan le pecore, e l'altra ſi laſcia vota. Verſo l'ora di terza ſi fa paſſare la greggia dalla prima chiuſura nella ſeconda, e così viene a ſcaldarſi ſucceſſivamen-

(a) Le chiuſure, ove ſtallan le mandre, o le gregge, ſon compoſte di craticci fatti di vimini, raccomandati ad alcuni pali in cima adunchi, e piantati a pendìo del terreno. Quattro craticci ſon baſtanti a formare una chiuſura, da potervìſi adagiare quindici pecore. S'aggiugne un craticcio da ciaſcuna parte ſolamente per lungo, ed allora vi ſe ne può allogare un'altra quindicina. Ma ſe un quadro biſlungo non ha di larghezza, che un ſol craticcio, con aggiugnervi un altro craticcio per largo, ſi rende tanto ſpazioſo, che vi poſſon capire dugento pecore: ed ecco accreſciuta tutt'in un tratto la chiuſura il doppio di prima.

successivamente tutto il terreno. Ciò fatto, si spiantano tutt'e due, e si trasportano alquanto da lungi per la notte seguente. Il pastore traspone i craticci, e in un con essi, la sua trabacca portatile. Quivi prende il suo alloggio la sera in compagnia del fido suo cane, e si difende l'ovile dal dente de' lupi, e dalle mani de' ladri.

Cav. Ho visto in alcuni luoghi, che i contadini bruciano i cespi, e le stoppie, onde la terra è coperta. Qual profitto ricavan mai da questo lavoro, che fa annegare tutto il paese di fummo?

Prior. Vel dirò io. Oltre a' concimi, di cui poc'anzi parlammo, ve n'ha pur un altro, che è perfettissimo, e che basterebbe (spezialmente nelle terre grasse) per tutti i precedenti, quando se ne potesse avere a sufficienza. Questi è la cenere, e più d'ogni altra la cenere del legname, e di tutte quelle materie, che hanno alquanto del sostanzioso, e del grasso. (a) Le ceneri de' saponaj si son trovate per esperienza utilissime. Quelle dell'erbe, e de' pruni son l'unico ristoro delle campagne d'Ardenna, e di molti altri paesi, dove la quantità del musco, delle felci, e delle mortelle, che vi nascono, sono evidenti segni della lor naturale sterilità. Quei poveri paesani van pelando le lor terre, e ne radono tutti i cespi, e tutti i frutici, che vi germogliano. Fanno poi di tutte queste materie diversi mucchi, e vi lascian di per di sotto una buca, per cui v'attaccano il fuoco. Bruciate, che siano, spargon le ceneri su per la terra, e la riducono per questo mezzo in istato di portare un bellissimo

Le cenere.

(a) The art of husbandry by John. Mortimer. T. 2. pag. 229. ed. 1721.

Terre pelate, rasate e bruciate.

simo segale. Praticano appresso a poco lo stesso metodo nelle loro foreste. Dopo di aver tagliato il legname, tolgon via tutto quello, ch'è mercantesco, per venderlo, e bruciano tutte le frasche, e tutti gli sterpi, insieme colle foglie, co' ramicelli, e co' pruni, e poi divelta la terra a forza di vanga (perciocchè i bronchi, che vi rimangono, servon d'intoppo all'aratro) e quelle poche ceneri, che da loro vi si spargono agguagliatamente per tutto, la fecondano in modo tale, che mai non manca di render loro una copiosa raccolta.

Vi sono de' fittajuoli, che serban le ceneri, le fuliggini, e tutti i concimi, che sono agevoli a trasportarsi, per ingrassarne i lor campi più rimoti. Altri poi van mescolando le ceneri co' pagliareсci, e il tutto salvano con diligenza; chi dentro una fossa allastricata, e chi sopra un'aja, o terreno spianato, e bene stuccato, affinchè il sugo non abbia campo di trapelare. V'ha parimente chi con più savіezza proccura di radunare questi concimi sotto uno sporto, o tettoja, lasciata ad arte per quest' oggetto, affine di ripararli dalla pioggia, e dalle gronde, i di cui dilavamenti gli spoglierebbon di tutti i sali, e bitumi, dove consiste tutto il valore del concio. Quando il letame non sia allogato in buon sito, o non istia in qualche modo al coperto, non è altro, che una poltiglia sventata, e priva affatto di sostanza, e di sugo.

Cav. Cotesta precauzione me la terrò ben a mente.

Prior. Ciò fatto, si distende quel pacciame in su la superficie de' campi, non solamente la prima volta, che si arano, ma la seconda, o la

ter-

terza, ma per lo più la seconda, affinchè i sali possan distribuirsi, ed incorporarsi nella terra, senz'aver campo di svaporare.

Cav. A me però par molto strano, che l'uomo, per procacciarsi il suo vitto, abbia a ricorrere a cose sì vili, e sì stomachevoli.

Prior. Che è ciò, che voi dite, Signor Cavaliere? Anzi questo è per l'uomo un vantaggio singolarissimo, e insieme insieme un argomento di particolare ammirazione. Ed in fatti non è ella una metamorfosi prodigiosa, veder passare una materia, che portagli un sommo incomodo, in un'altra che gli è non solo utilissima, ma ancora sommamente necessaria?

Cav. M'accomodo con piacere alla vostra opinione; e osservo ad un'ora, che quante volte mi pongo a censurare l'adorabil condotta d'Iddio, altrettante mi trovo in errore. In fatti questi monti di spazzature, che tutto 'l giorno s'adunano, verrebbono a poco a poco a ingombrare tutti gli alberghi, dove abitiamo, e ce li renderebbono per lo fetore, e per la sporchezza insoffribili, qualora non si trovasse dove smaltirli.

Prior. Dirò ancora di più. Non solamente abbiamo il modo di liberarcene, col farli portare nelle nostre terre; ma siamo ancora per buona sorte necessitati a disfarci di questo contagioso letame dal bisogno, che le medesime nostre terre ne hanno. Portiamolo dunque allegramente lontano da'nostri alberghi. Leviamcelo pur dagli occhi, e scancelliamolo fin dal pensiero. Rimiriamolo fra pochi momenti tutto cangiato in una bella verdura, e divenuto una

una vaga sorgente di fiori, e di frutti. Ma nè il Filosofo, nè l'Ortolano ha virtù di trasformar la sostanza delle cose, nè di cangiare la paglia in oro. Una man più potente è quella, che ci arricchisce, tirando da un vil concime, ora un prezioso popone, ora una pesca ripiena d'ottimi sughi, e rivestita di fiammeggianti colori, ora un dolcissimo fico, ora una pera odorosa, ed ora un sustanzioso formento, donde ricavasi una farina, il cui sapore, tuttochè semplice, e schietto, è sempre gustoso, e che non solo sta a tu per tu con ciascun altro leccume, ma si guadagna la preferenza dalle vivande più dilicate, e più appetitose.

Cav. Questa metamorfosi, s'ha tutto 'l dì avanti agli occhi, e pure non si considera.

Prior. I concimi, di cui s'è ragionato fin' ora, son certi pascoli, passeggieri, che vagliono a fecondare la terra per breve tempo. Ve n'ha però alcuni altri, che le fanno in certo modo cangiar natura, e che la rendono perpetuamente ubertosa per lo decorso di venti o trent'anni.

(a) V'ha in primo luogo la creta, cioè una spezie d'argilla bianca, grassa, e frangibile, la qual si trova di suolo in suolo, a scassare alquanti piedi al di dentro la terra, e che spargendosi su' nostri campi, si discioglie, e s'incorpora nel terreno, dove si pone, e si lo rende ubertoso. Questa creta ha virtù di scaldare, e di sciogliere qualsisia terra più frigida, e più tenace. Ma il principale suo effetto è fecondare le terre magre, e solute, con impregnarle di molti sali, e insiememente addensarle, affinchè i detti sali non isvaporino.

(a) Plin. Histor. nat. l. 37. c. 7.

Il valore di questa preziosa materia fu conosciuto fino ab antico da' Greci, dagl' Italiani, e da' Galli nostri progenitori. Ma non bisogna attaccarsi tanto alla creta argentina, che non è troppo comune, sicchè si trasandino l' altre, ch' io vi dirò. Molti Naturalisti son di parere, che l' argilla, di cui si formano le stoviglie, ed altre materie dense somiglianti all' argilla, che si scavano da per tutto, a scassare, quando più addentro, e quando più a galla, i terreni, facciano lo stesso effetto. (a) Attestano parimente d' averne fatta assai volte in varj luoghi la prova, e quasi mai non è loro riuscita fallace. (b) Oggigiorno corre nell' Inghilterra un uso comune d' adoperare nelle terre magre l' argilla, e si è trovato per esperienza, che a tramischiarvi d' ogni spezie d' argilla, che si presenti agli agricoltori nelle lor vicinanze, han prodotti de' grani begli sfoggiati per lo decorso di quarantott' anni continui.

(a) Philosophical transact. abridg. d. t. 2. p. 731.

(b) The art of husbandry by John Mortimer T. 1.

Le terre sabbionose.

Ma quanto giova rifiancar la terra, ch' è sterile, e arida, colla creta, e forse ancor coll' argilla, altrettanto è utile tramischiar della sabbia, e dell' arena nelle terre grasse, ed uliginose, o malagevoli a sciogliersi. Quel sabbione in particolare, che non si trova quasi altrove, che presso alle miniere del ferro, fa questo effetto.

Il sabbione che trovasi presso le miniere del ferro.

Chi ha il comodo di far la spesa, e di trovar con facilità delle pietre alberesi, e de' sassi da potersi calcinare, o disciorre per mezzo del fuoco, può far fabbricare presso alla Villa una fornace da calcina, ed impinguare con quella polta le terre più solute, e molto più ancora ammorbidire le più dure.

La terra calcinosa.

I nic-

I nicchi, che si trovan talvolta, ora ammonticati, ed ora distesi su per la terra, o dentro la terra, le scorze dell'ostriche, e delle telline, l'arene del mare, l'aliga, che è quell'erba, che nasce sulle spiagge marittime . . . .

I nicchi, o gusci di conchiglie.

Cav. Sì sì: la conosco: si ricopron con essa i panieri dell'ostriche.

Prior. Finalmente tutte quelle materie, che in sè contengono de' sali, a spargerle sopra la terra, l'invigoriscono, e la rendono più ubertosa.

Talora ho veduto mischiare semplicemente le terre, trovate alla bella prima, senza andarle a cercare molto da lungi, con fare uno scasso alquanti piedi profondo in un angolo della campagna, per poter manipolare questo miscuglio: e tanto è bastato per rettificare il terreno. Così pure vedonsi tutto il giorno degli agricoltori industriosi convertir de' paduli del tutto inutili, e spesse volte malsani, e dannosi, in ottimi colti, con farvi portar della sabbia, e della ghiaja in tempo, che i lor cavalli guardano scioperatamente la stalla.

Questa invenzione di fecondare i terreni, con ricoprire la lor superficie non solamente di creta, o d'argilla, ma ancora di qualunque altra terra ordinaria, tolta da uno scasso, o terreno a quest'oggetto affossato, non è una cosa del tutto nuova. Ella era in uso anche al tempo di Plinio ne' territorj di Colonia, e di Bona. (a)

(a) Plin. ibidem.

Da tutte queste spezie di concimi, e miscugli, che si trovano da per tutto, o al di fuori, o al di dentro della terra, voi ben vede-

te, Cavaliere mio caro, quanti ripieghi sono stati appostatamente riposti nelle mani dell'uomo, affinch' ei possa supplire all' occorrenti mancanze, e correggere, se sia d' uopo, la sterilità de' proprj terreni. Iddio gli dà a divedere, come ha voluto costituirlo padrone, e signore di questa terra, mentre gli ha accordato l' onorevole autorità di governarla, di riformarla, e di migliorarla a suo talento.

Basti per oggi l' aver parlato delle preparazioni, che debbe fare l' agricoltore, prima di seminare la terra. Verremo un altro giorno alla sementa, e proccureremo di tener dietro alle semenze, cui spargeremo pe' colti, principiando dalla lor nascita, e proseguendo a osservare i loro varj progressi, sintantochè pervenghiamo a vederle cangiate in pane.

Cav. Essendo in poter nostro tanti ripieghi proporzionati a rettificare la terra, abbiamo un gran torto a lagnarci della malvagia qualità de' nostri terreni. Coll' industria, e colla fatica si può sempre arrivare a rendergli ubertosi.

Prior. Su questo proposito vi conterò una storiella molto curiosa, della quale io medesimo sono stato per parecchi anni testimonio oculato. Un povero contadino non aveva altro al mondo, che due campicelli di terra, da' quali a gran pena potea ricavare un pò di saggina, o di avena. Si cacciò in testa di farli fruttare a grano: e siccome non avea nè bestiami, nè stabbj, così s' accinse a scassare un angolo delle sue possessioncelle, donde cavava una certa sabbia nericcia, la qual poi spandeva sù pel medesimo campo. L' altro campo,

ch'

ch'era vicino alla strada, l'ingrassò con quella terra medesima, ch'egli andava raccogliendo lungo la via. Durò a fare questo lavoro per parecchi anni; e finalmente pervenne a raccorre del bellissimo grano in un paese, dove niun altro ne raccoglieva. Continuò a godere del dolce frutto di sue fatiche per lo decorso di quarant'anni. I suoi confinanti crepavan d'invidia; nè vi mancò chi l'accagionasse di sortilegio, o di magia.

Cav. Cotesto fatto s'adatta per appunto al caso di Furio Cresino, che il Signor Conte mi fece questi giorni addietro osservare nella Storia naturale di Plinio (a)

Prior. Credo d'averlo letto, ma ora non me ne sovvengo.

Cav. Questo Cresino era un liberto, che avea fatto acquisto d'un pezzetto di terra, da cui raccoglieva più frutto, che non facevano i suoi vicini dalle lor ampie possessioni. Tutti lo rimiravano con occhio livido, ed invidioso: ed alla fine fu querelato come fattucchiero, quasichè a forza d'incanti smugnesse le terre circonvicine, per ingrassare la sua. L'Edile lo fece citare, e gli aggiornò la comparigione d'avanti al popolo Romano. Comparve adunque in giudizio insieme con una sua figliuola, che era una fresca contadinotta, ben tarchiata, gagliarda, ed atante della persona, e molto bene in arnese. Presentò dinanzi a' giudici tutti i suoi ordigni villerecci, che consistevano in vanghe, in erpici, in sarchi, in rastrelli, e simili ferramenti, il tutto ben all'ordine: ed oltre a ciò, un aratro molto pesante, ed un pajo di manzi grassi

(a) Libro 18.

 bra-

bracati. Quindi rivolto al popolo: Mirate, disse, o Signori, questi sono i miei sortilegj; quì consiste tutta la forza de' miei incantesimi. Ve n'ha alcuni altri, ch'io non vi posso mostrare: ma non importa. Vi basti sapere, che questi sono i miei sudori, e le fatiche, ch'io tollero giorno e notte. Udita questa semplice aringa, fu a pieni voti prosciolto, e rimandato come innocente a casa sua.

Il fine del terzo Dialogo.

LA

LA SEMENTA

Del Grano, e delle Biade.

DIALOGO QUARTO.

Il Priore di Gionvalle.
Il Cavaliere del Broglio.

Cav. LA terra è già preparata: non resta adesso a far altro, che a spargervi la semenza.

La scelta del seme.

Prior. Questa semenza, prima d'esser commessa alla terra, vuol esser diligentemente trascelta, e poi ben bene purgata nella liscivа. La scelta del seme consiste nel procurar, che sia bello, perfettamente cribrato, e in tutto purificato, cioè mondato dalla golpe, e dal gioglio, e da ciascun'altra semenza straniera: Giova ancor molto pigliar il seme, che dee seminarsi in un campo, dalle spighe provenute in un altro campo, che sia qualche lega distante dal nuovo colto: e ciò, se non sempre, almeno a volta a volta, secondo il bisogno. Le biade, dopo aver germinato più e più anni di seguito in un medesimo fondo di terra, alla per fine tralignano. Vengon a poco a poco a succhiarsi tutti gli umori nutritivi, che in esso ritrovano, e lo lasciano affatto affatto snervato. Così a tramutarle in un altro terreno, che non sia stato da lor medesime svergінato, vi trovan de'nuovi sughi, e vi provano molto meglio.

Cav. Mi diviso, che il grano, che dee servire per seme, abbia a essere del più perfetto, che si trovi.

Prior. Il grano che dee servire per seme, tuttocchè debba esser ben netto, ben polputo, ed avente un bell'aspetto; ciò non ostante è bene di prenderlo dalle spighe provenute in un terreno alquanto inferiore, cioè men grasso, e men fertile del nuovo colto. E' cosa facile passar da uno stato infelice ad una condizione migliore. Ma quando s'ha da lasciare un ottimo nutrimento, per prenderne un inferiore, la natura patisce, e si va a risico di stecchirsi.

Cav. Ma in che consiste quella liscìva, dove diceste doversi purificar le semenze prima di spargerle sul terreno?

Le preparazione, o purificazione del seme.

La Salamoja.

Prior. Il seme, come gia dissi, vuol esser prima purgato nella calcina viva, o veramente tenuto cinque o sei ore a macerarsi in una salamoja particolare, e destinata unicamente a quest'uso. Dopo aver poste dentro un corbello centoventi libbre di grano, ch'è la dose ordinaria, e bastevole per seminare una coltra di terra, si può tuffare il detto corbello in un tino, ove sia una ventina di libbre di calcina, e una decina di secchie d'acqua, ed in capo a cinque o sei ore levarlo, e metter quelle granella a seccar al Sole. Si può ancora rimenarle ben bene dentro un mastello, dove siansi stemperate nell'acqua tre libbre di salnitro, o una e mezza d'allume, o finalmente due sole once di verderame. Alcuni si servon del vitriuolo, ed altri del sal comune.

V'ha chi compone la detta salamoja di varj sa-

sali, estratti dalle ceneri d'ogni sorta di piante. Taluni poi stiman meglio macerar le semenze nella feccia del vino, o nella morchia dell'olio: ed io ho pur veduti de' contadini, che han per costume di mescolarle colla calcina pesta, e seminar tutto insieme, lasciando alla discrezione della pioggia, e dell'aria il distribuir sotto terra i sali e gli spiriti, che sonovi incorporati.

Cav. Cotesta usanza non mi riesce nuova. Ho letto in Virgilio, (a) che anche a' suoi tempi si costumava di far così.

Prior. La sperienza ne ha sempre più confermata l'utilità. Una tal salamoja preserva le biade da diversi mali, cui soglion essere sottoposte. L'amaro, ch'ella vi spande, le libera dall'invasione de' vermi, delle talpe, e de' topi campagnuoli, i quali sentendo quell'acrimonia, ne restano nauseati, e lasciano di rosicchiarle. Abbiamo poi mille riprove, per cui ad evidenza si scorge, che le semenze purgate nelle liscive da noi accennate diventano più feconde, e portano maggior frutto. Anzichè alcuni agricoltori han tanta fiducia nella virtù di così fatte preparazioni, che, invece d'impiegare in una coltra di terra cento venti libbre di seme, ve ne spargon solamente due terzi, o pur la metà, tramischiandovi della lolla, per non iscemare la dose delle consuete manciate.

In-

(a) Semina vidi equidem multos medicare ferentes,
Et nitro prius, aut nigra perfundere amurca.
Virg. Georg. 1.

In virtù di questa utilissima preparazione si son veduti più e più volte germinare da un sol granello sette od (a) otto steli, ciascun de' quali portava una spiga molto gremita, e carica di cinquanta granelli, e da vantaggio. Anzi che si è trovato su di uno stesso pedagnuolo una quantità prodigiosa di polloncelli, il cui numero alcune volte è arrivato fin a trenta, e a trentadue. (b)

(b) Malpigh. anatom. plant.

Cav. Piano, Signore. V'ho pur sentito dire, che un seme non avev'altro, che un germe solo.

Prior. La moltitudine de' gambi, o cannelli provenuti da una sola semenza è tanto palpabile, che il controverterla sarebbe un voler negare la luce del Sole. Potete da questo fatto, siccome ancora da molti altri argomentare, ch'io m'era ingannato, e che ciascuna semenza non ha altrimenti un sol germe, ma molti: se non che il più adulto è il primo a spuntare, e smugne tutti gli altri; se non s'abbatte, che in que' contorni si trovi una gran quantità di spiriti vegetativi, che sia sufficiente a nutrirli tutti, o a farne crescer più d'uno. Questa moltitudine di germi, che non si sprigionano, se non se dove sono ajutati da un' adeguata copia di sali, che sia bastante a promuoverli, par, che c'inviti a cercar la maniera di farli valer tutti quanti.

Cav. Le diverse spezie de' sali non s'hanno a cercare: Queste di già l'abbiamo. Può esser, che

(a) Grandior ut foetus siliquis fallacibus esset. *Idem ibid.*

che un giorno s'arrivi a fornir con facilità, e senza spesa il terreno di quella spezie, e di quella quantità, che abbisogna, per renderlo ogni anno fecondo, senza restar defraudati delle nostre speranze giammai.

Prior. La terra per questo mezzo ci frutterebbe due terzi più, o almeno il doppio.

Cav. In tanto che ci pasciamo di queste speranze, è meglio andar per la strada vecchia. Ditemi in cortesia; qual è il tempo a proposito per la sementa?

Prior. Il grano, il segale, e l'orzuola si seminan prima del verno. Voi già sapete che cosa sia grano. Ve n'ha però d'alcune maniere, che non son troppo comuni: esempigrazia il gran farro, ch'è rosso, e si semina a primavera: il gran bianco, che si semina nel Delfinato, ed in Fiandra: il grano di Linguadoca detto da que' paesani *Touselle*: e finalmente la spelda, di cui si fa uso grandissimo nella Germania.

Il grano, o formento.

Il segale è una spezie di formento inferiore, di cui fanno il pane le povere genti. Questa biada non isdegna di germinare nelle terre più malvage, nè teme l'annate più aride. Siccome la sua farina ha facoltà di refrigerare, così molte volte se ne mescola in poca dose tra la farina di grano; e allora il pane riesce più morbido, si mantiene più fresco, ed è più saporito. Il segale inbastardito, o alterato, che dicesi comunemente segale cornuto, o segale dallo sperone, non è buono a mangiare. Ne' paesi, dov'è l'usanza di cibarsene, cagiona delle pericolosissime malattie.

Il segale.

Il segale cornuto.

L'orzuola altresì vuol esser seminata prima del

L'orzuola.

del verno. La spiga di questa biada ha quattro costole, laddove l'orzo ordinario ne ha due. Si miete nel mese di Giugno, ed è il refrigerio delle povere genti; che si sostentan con essa, intantochè si maturano l'altre biade, onde ritraggono la lor provvisione pel verno. L'orzuola si può spuntar, quando è in erba; poichè torna a germogliar due o tre volte. I cavalli si trangugiano volentieri non solamente le sue granella, ma ancor le foglie, e gli steli.

La vena, l'orzo, la lente, la veccia, e l'altre biade minute si seminano nel mese di Marzo.

La vena. La raccolta della vena è d'una somma importanza rispetto al mercato, che se ne fa, per essere il nutrimento, e la biada più sostanziosa, che possa darsi a'cavalli. Oltre di che, dopo averla mondata dal guscio se ne forma un decotto molto giovevole alla salute.

Cav. A che serve quel grosso subbio di legno, ch'io vedo strascinare a un cavallo su per la vena nascente, ch'è quì dappresso?

Prior. Quel subbio stiva la terra soverchio soffice addosso alle radici della vena, ed impedisce, coll'indurirne la superficie, che i primi caldi non facciano svaporare i di lei spiriti, o sostanze volatili.

L'orzo poi, quantunque sia meno usuale della vena; serve però d'alimento a molti, e molti animali. Gli Spagnuoli lo danno a'loro cavalli in cambio di vena. Se ne fa ancora del pane, molto bello all'aspetto; ma non troppo gustoso a chi non v'ha fatto la bocca. Questa medesima biada è il principale ingrediente,

che

che componga nella birra. Oltre di che se ne forman delle conserve, de' decotti, e delle composte molto rinfrescative.

Cav. L'orzata, ch'è tanto in uso, deve probabilmente esser fatta di farina d'orzo.

L'orzata.

Prior. L'orzata è una bevanda composta di farina d'orzo stemperata nell'acqua, e poi colata per panno. Vero è che sotto nome d'orzata passa più comunemente quella bevanda, che formasi con seme di popone, con zucchero, e con acqua partecipante di qualche odore.

La lente, la veccia, il lupino, ecc.

La lente, le veccia, i lupini, le cicerchie, e varie altre spezie di biade inferiori, si seminano spartitamente, o tramischiatamente, comunque ci piace, e il loro verde si dà a mangiare a' somieri, alle vacche e alle pecore, riserbandosi le granella pe' cavalli, pe' majali, e pegli uccelli. La lente, che tanto si sprezza in Provenza, è molto stimata in Parigi. Serve, non ch'altro, di minestra ordinaria ne' giorni magri.

La faggina.

Le faggina è una biada nericcia, la qual si dice esserci stata portata da' Saraceni, allorchè vennero ad infestare le nostre spiagge verso la fine della prima razza de' Re di Francia. I suoi granelli sono, come già dissi, nericci, e di figura triangolare. Piacciono fuor di modo a' colombi, e a tutti gli uccelli; ma spezialmente a' fagiani. Le pecchie son molto ghiotte del fiore.

Il miglio.

Il miglio è la più piccola di tutte le biade. I granelli del miglio sono, tra le altre cose, le delizie de' canarini, e degli ortolani.

Il

Il panico. Il panico è una spezie di grosso miglio, il cui stelo si solleva fin all'altezza d'otto o nove piedi.

Il riso. Il riso è una biada, che ama l'ombria, e prova nelle terre umide ma non molto grasse. Chi lo seminasse ne' terreni paludosi, che sono affatto inutili, son di parere, ch'egli verrebbe molto bene. La sua sostanza è assai nutritiva, e se ne fa un gran consumo tanto ne' giorni di grasso, quanto ne' giorni magri. Gli Orientali se ne cibano a tutto pasto, ed i Chinesi ne spremono un beveraggio, che serve loro di vino.

Il grano Ciciliano, o grano turco. Il Maiz, detto altramente grano turco, è una maniera di formento ben grosso e di figura quasi rotonda, ma in qualche parte canteruta, la cui grandezza s'accosta a quella del cece, o del pisello nostrale. Se ne trova del giallo, del bianco, del rosso, e del brizzolato. Il colore della sua scorza è molto vario. Macinandosi questo grano, se ne cava della farina assai bianca, o almeno giallognola, il cui sapore, a chi ci ha fatto la bocca, non è spiacevole. Di questa farina si posson fare delle minestre manipolate a guisa di piselletti, del pane, del biscotto, e molto più ancora delle polente, come si pratica giornalmente nelle parti d'America, e d'Asia. Questo sustanziosissimo grano ha virtù d'ingrassare, e vale per quante biade, e per quante granelle minute dannosi in cibo agli animali. Da una semenza di grano turco germogliano, quando quattro, quando cinque, e quando sei steli, somiglianti alle canne, ed ascendenti all'altezza di sei o sette piedi, nel cui midollo contiensi un certo

to sugo, che, a spremerlo, se n'estrae un vero zucchero. Spuntano da ogni canna due o tre pannocchie, a guisa di grosse spighe, la cui lunghezza arriva a quattro o cinque grosse dita; e son rivestite da varie fasce grandiose, composte d'una materia poco men forte della cartapecora, le quali difendono la detta pannocchia dalla pioggia, e dall'umido, e dalle persecuzioni degli uccelli. Ogni pannocchia contiene in sè otto costoline, o filari di granelli, ciascun de' quali ne porta trenta: sicchè, a sommarli tutti e otto, arriva a dugenquaranta; e in conseguenza ogni canna ne sostiene più di settecento. Ma, volendosi far il computo del prodotto d'un seme solo, si troverà ascendere a più di due mila granelli.

Le pannocchie del grano turco.

La fecondità del grano turco.

Questa prodigiosa fecondità, accompagnata dalle benefiche qualità di questo grano, ha incitato gli agricoltori di molte e molte delle nostre Provincie meridionali a seminare. Si sono adunque messi alla prova, ed han sortito un buon esito, spezialmente a pro del pollame. Ma la raccolta del grano turco, non è solamente più copiosa di tutte l'altre, ma ancor più sicura. Questa sorta di biada non è soggetta a quelle tante malattie, che distruggono gli altri grani. Vi son de' paesi, ove si fanno tutto dì delle prove: e non vi si perde mai nulla. Ma noi non tenghiam questa regola. Prendiamo a condannare tutto ciò, che da noi non si pratica; e quasi sempre ci divisiamo, che tutto ciò, che da noi si fa, debba asser la regola di quel, che dee farsi.

Eccovi già mostrate, Cavaliere mio caro, le varie spezie de' grani, della cui sostanza ci nutriamo. V' ha però dell'altre semenze, dalle quali si cava molto profitto in varie parti del nostro clima.

I grani oliosi.

Vi sono primieramente i grani oliosi, che si seminano verso la stagione di primavera. I principali sono la chersa, la qual produce una spezie di cavolo; il navone; la semenzina, ch'è una biada diversa dal seme del navone; il sisamo, che per altro nome dicesi giuggiolena ed il papavero. Da tutte queste semenze spremesi un olio, ch'è buono a ardere nelle lucerne, ed a conciare le lane. L'olio di camomilla, e di varie altre piante s'annovera tra i medicinali. L'olio però del papavero s'adopra da varj popoli ad acconciar le vivande.

Il papavero.

Cav. Come mai? Non hanno dunque paura di rimanere adoppiati, giacchè l'oppio non è altro, che un estratto del papavero?

Prior. Credo, che costest'olio sia molto inferiore a quel di provenza. Tuttavolta si mangia a tutto pasto, senza riceverne nocumento veruno: poichè l'oppio, che si spreme dal fior del papavero, vicino a convertirsi in frutto, è totalmente diverso da quel, che s'estrae dal suo seme.

Dietro a' granelli, o semenze oliose vengon diverse sorte di piante usuali, che si seminano alla campagna, come il zafferano, la senapa, il luppolo, il canape, il glasto, il tabacco, e molt'altre.

Il zafferano.

Il zafferano, ch'è un de' maggior capitali, che trovasi in alcune Provincie (e particolarmen-

mente in un cantone del Gastinese, dove il zafferano è oziolissimo (è una pianta, che nasce dal bulbo, o cipolla. Egli non produce alcun fiore, se non a capo di due anni, ne' mesi di Settembre, e d'Ottobre. I suoi fiori son molto belli, ed hanno nel mezzo un piuolo spartito in tre rami, che chiamansi frecce. In tutta questa pianta non v'è altro di buono, che il detto piuolo: e questa propriamente è la droga, che noi chiamiam zafferano. I tintori se ne servono per le tinte. I cucinieri ne fanno qualche uso per colorir gentilmente i loro manicaretti; ed i popoli del Nord l'adopran per condimento di tutte le loro vivande.

La senapa è un picciolissimo seme, donde si cava una polvere, della quale, mescolandosi con un poco d'aceto, e di mosto, per correggerne l'acrimonia, si compon quella salsa, che dicesi volgarmente mostarda.

La senapa.

Il luppolo è un certo frutice, il qual proviene non men da' fermenti, e da' piantoni, che dalle semenze. I fiori, che egli produce, son l'ingrediente più poderoso, e più grato, che adoprisi nella composizion della birra. Questa pianta coltivasi nelle terre lavorative, e i suoi viticchi si raccomandano a lunghe pertiche, che li sostengono in alto, e servon loro d'appoggio, come i pali alle viti. Il costume, che han tutti i popoli Settentrionali, di farne delle bevande, e l'usanza comune di palare i di lei tralci o viticchi colle pertiche, o canne, le ha dato il nome di Vite del Nord.

Il luppolo.

Non vi starò presentemente a dir nulla, nè

 del

Il canape, e 'l lino.

del canape, nè del lino, essendosene già trattato altra volta. (a)

(a) V. la 2. part. del T. 1. Dial. 15.

Il glasto, o guadone.

Il glasto, il guadone, e la robbia, son tutte piante, che si seminano nelle nostre Provincie, ed i tintori se ne servono per varie tinte. Il glasto, che in altra maniera vien detto guadone, è un'erba, che si semina nelle terre grasse, e ne' paesi caldi, come son quelli di Linguadoca, dove se ne coltiva in gran copia. Brucansi le di lei foglie, e poi si tengon parecchi mesi a marcire nell'acqua, rimuginandole di quando in quando con una mestola. Della posatura, che resta nel fondo dell'acqua, si forma una certa pasta la qual s'invia alle tintorie.

Il pastello di Normandia.

Il pastello di Normandia è alquanto inferiore al guadone, e si prepara in un'altra maniera. Con questo pastello si tingono i panni in azzurro, ed è il fondamento del color nero, e di quasi tutti gli altri colori. L'indaco, non è, come il guado, un pastello formato di foglie spolverizzate; ma bensì un sugo appreso, col qual si tigne di colore tra turchino, ed azzurro, ed estraesi da un'erba detta Anil, che nasce nell'Indie Orientali, ed Occidentali; ma spezialmente nell'Isola Giamaica, nella Caribe, e nella Guadelupa.

La robbia.

La robbia è un'altra erba, la cui radice solamente s'adopera a tignere i panni in più colori, e spezialmente in nero. Questa pianta desidera terra soluta ma umida, e prova a perfezione nelle paludi diseccate. Ciò si può argomentare dall'ottima riuscita, che fa nell'Isola di Zelanda, donde ci viene la più perfetta robbia, che abbiamo.

Il

Il guado, ch' è una spezie di glasto, o guadone, è una pianta, che facilmente promuovesi nelle terre solute, e che serve a tignere in giallo. Si mescola poi con altre tinte, e così adoprasi a tignere in verde, e in diversi altri colori.

Il guado.

L'ultima semenza, che noi ponghiamo comunemente nelle nostre terre lavorative, si è il cardo. Quest'erba fa nella cima una pannocchia spinosa, di cui si servono i pannaiuoli, ed i cappellai, non solamente per abbellire i loro lavorii, ma ancora per cardarli, e renderli più impenetrabili all' aria, con cavar fuora quel minuto peluzzo, che senza l'ajuto del cardo starebbesi coricato, ed ascoso. La natura di questa pianta richiede una terra soluta, e molto più ancora riesce nel terren grasso.

Il cardo.

Cav. Ho più volte osservato, che il tabacco, il quale oggidì è tanto in uso, prova a perfezione in pessime terre. Si dovrebbe accordare a certe Provincie povere, i cui terreni son molto sterili, la facoltà di piantarvene a lor piacere. Questo sarebbe il vero mezzo di farle arricchire.

Prior. Non è solo il tabacco quel, che s'adatta a questa sorta di terre: vi sono degli altri semi utilissimi, che quivi provano a perfezione. Dal novero delle piante particolari, che già v'ho fatto, potete inferire s'io dico il vero. Non v'ha sotto la cappa del Sole una terra, che non sia buona da qualche cosa. La facilità, che si trova a far la scelta tra tanti semi di quel, che più si confà alla natura di ciascun terreno, ha dato motivo a quelle giudi-

ziose Leggi che vogliono riserbata alle nostre oltramarine Colonie la Coltivazion del Tabacco; ch'è forse l'unica pianta, che possa ivi allignare felicemente, e portarvi un frutto considerabile.

Storia del tabacco.

Cav. Ditemi di grazia, quanto tempo è, che s'è principiato ad usare il tabacco? Ho inteso dire, che non è molto, che si è introdotta la moda di quest'erbaggio.

Prior. Monf. Nicot Ambasciadore di Francia presso la corte di Portogallo ne seminò nell'anno 1560. nel suo giardino. Il seme di quest'erba gli fu portato da certi dilettanti di novità, che l'avean tolto da una regione del Messico, nomata Tabacco, dove da i semplicisti veniva chiamato *Petun*. Si trovò, che le foglie della medesima applicate sull'ulcere, giovavano sommamente. Onde furon subito prese per un rimedio sicuro contro le piaghe. Monsiù Nicot mandò a regalarne a Caterina de' Medici Regina di Francia; e quindi poi è derivata la varietà de'nomi, che successivamente le sono stati attribuiti, d'erba della Regina, di Nicoziana, di *Petun*, e di Tabacco. Ella finalmente ha dato questo suo ultimo nome a una dell'Isolette Antille, dove si coltiva con più fortuna, che altrove. Ognun già sa i varj usi, che se ne fanno. Ma la sua proprietà più specifica è il pizzicare, il fare starnutire, ed eccitare (a guisa del nostro Giusquiamo di Canadà) una spezie di convulsione.

Cav. Cotesti moti convulsivi sconcertano l'armonia naturale del nostro corpo. Come dunque può stare, che gli rechino del giovamento?

Prior.

Prior. Possono, se non altro, discaricarlo di qualche umore superfluo: ed ecco, che in questo caso il tabacco è una medicina. Per altro mi par molto strano, che la persona, per conservare la sua salute, abbia a star sempre colla medicina alla mano, e molto più, che abbia a tenersi per un rimedio, e per un preservativo della sanità uno specifico, che desta in noi ad ogni momento delle convulsioni.

Ma torniamo al nostro primo proposito. Di tante e così varie semenze alcune si pongono a una a una, o a due a due in diverse buche, o formelle parimente distanti: e l'altre si seminano alla rinfusa, quando più folte, e quando più rade. Il grano, e l'altre biade si seminano a brancate. Allorchè il contadino ha terminato di sgretolare la terra, (o sia ch'ei s'accinga a seminarvi del grano, o del segale; il che succede, o di Settembre, o d'Ottobre, o sia ch'ei destini di raccorvi altre biade, la cui sementa vien di Marzo, o d'Aprile) allora senza aspettar superstiziosamente un certo punto di luna, il che gli potrebbe far perdere qualche bella giornata, che opportunamente si presenta, s'allaccia il suo grembiale alla cintola, ed insaccandovi una quartina già misurata di seme, s'avvolge d'intorno al braccio sinistro ambo le cocche del detto grembiale, di modo che non gli possa scappare. Quindi abbranca colla man destra una manciata di seme, e camminando a retta linea lunghesso un solco del campo, sparge circolarmente quella semenza, facendo passare la detta mano dal fianco diritto fin alla spalla sinistra. Votata la mano, la riempie di nuovo, e si continua lo stesso giuo-

La maniera del seminare.

co, osservando di volta in volta, che il piè diritto sia il primo a muoversi. In questa guisa ora muovendo un passo, ed ora facendo un pocolino di pausa, va in certo modo a battuta, verso la fine del solco; sicchè rallegra con quel suo moto regolato l'occhio del passeggiere.

Cav. Fa egli forse quelle mosse, e quelle fermate per dar piacere agli spettatori?

Prior. Non mica perciò. Lo fa perchè da queste varie, e regolate riprese dipende l'egual distribuzione del seme per tutta l'estensione del campo. Ma quando il lavoratore ha compiuto di seminare tutto quel giro, ch'avea per centro il primo solco, e per circonferenza il moto orbicolare della mano, avvalorata dall' impeto da lui datole nel gettar la semenza, prende a fare lo stesso giuoco camminando per un altro solco, e sempre attende a regolar la distanza del secondo dal primo a proporzion del terreno, che il seme ingombra, nello scagliarlo. Questo seme non istà ventiquattr'ore sopra la terra, che non cominci a dar segno di germogliare.

Terminata la semenza, il Contadino principia a godere un po' di requie. Una delle maggiori soddisfazioni, ch'ei provi, è il passeggiare, alcune settimane dipoi, lungo il margine delle sue possessioni, e rimirare il suo campo poc'anzi arido, e nudo, ora vegeto, e fresco, e tutto quanto smaltato d'una pomposa verdura. Da queste prime premesse aspetta un'abbondevol raccolta, e dentro di sè medesimo ne gioisce.

Cav. Possiamo tenergli dietro ancor noi, ed

ed osservare con esso tutti i progressi della semenza; principiando dal primo istante, che il germe si sviluppa dal grano, senza perderlo mai di mira, finchè non abbia prodotta la spiga.

Prior. Questa bella funzione ci si rende nel suo principio invisibile: e quel, ch'è peggio, la stagione presentemente è tanto avanzata, ch'io non posso, scalzando bellamente la terra, farvi vedere alcun granello germogliato di fresco. Ciò non ostante ho trovato un ripiego, per cui s'arriva a vedere svelatamente tutta questa faccenda. Ho fatto nascer del grano, e dell'altre piante d'ogni genere alla scoperta, senza commetter le lor semenze alla terra. Sentite come si fa. Si spargono le granella sotto una falda di lana, applicata sopra una lastra di piombo, la quale sia tutta pertugiata, o piena di buchi ben grandicelli. Si pone la detta lastra sopra un gran vaso piena d'acqua pura, la qual rinnuovasi di quando in quando: così la lana attrae a sè per mezzo di que' pertugj l'umore, e produce nelle granella lo stesso effetto, che suol produrvi la terra. Queste granella in capo ad alquanti giorni principiano a germinare, e stendono a poco a poco le lor radici nell'acqua, dove, avvegnachè non ritrovino quella copia di sughi, che troverebbono tra la terra, contuttociò vi nascon benissimo, massime a mutar l'acqua frequentemente, ed a gettarvi ogni volta qualche pizzichetto di sale. Da quanto visibilmente addiviene, a porre il grano sotto la lana, si può argomentare ciò, che naturalmente succederà, a collocarlo sotterra. L'effetto è appresso a poco lo stesso.

 Il

Il seme, che si è commesso alla terra, dopo il breve spazio d'un giorno, o alla più lunga di due, si trova pregno di sughi; e li comunica al germe, per farlo nascere. Il germe risiede sempre in sull'orlo del seme. La parte esteriore, che tocca la superficie della semenza, contiene in sè la barbolina della pianta futura. La parte interiore, che guarda il corpo del seme, abbraccia il fusto, ed il capo della medesima pianta. Il corpo della più parte delle semenze è composto di due pezzi, che chiamansi lobi, e che si combaciano perfettamente, mediante una fascia comune (quando più forte, e quando più debole) che tienli amenduni tenacemente legati, e congiunti. Ma quando il seme vien a gonfiarsi per la pienezza de' sughi comunicatigli dalla terra, i due lobi si separano l'un dall'altro, e quella fascia si rompe. Tuttavia non mancan di somministrare alla pianta nascente quei latti, e quegli umori dilicati, onde si trovan ripieni; ed essi pure van vegetando, ed invigorendosi, e spuntano, talora più, e talora meno, fuor della terra. Servono allora come di foglie seminali alla pianta: quindi è, che quando la medesima gli ha bene smunti, nè ha più bisogno del lor soccorso, si seccano. Ciò chiaramente si vede in quasi tutte le fave, ne' piselli, ne' semi delle zucche, de' cocomeri, e de' poponi. Questi pochi esempj posson bastare.

V'ha poi dell'altre semenze, il cui invoglio non si separa altramente in due parti, nè serve a far ala alla pianta nascente, come s'è detto

detto delle foglie feminali, e de' lobi. Egli però somministra i primi alimenti al tenero germe; ed a misura, che la pianta novella si va fortificando, finchè pervenga in istato di succhiare per se medesima degli umori più sostanziosi, e più forti dal sen della terra, a poco a poco s'aggrinza, e avvizzisce, e alla fine si secca. Ciò certamente addiviene nel grano, e nel miglio, i cui diversi progressi ho più e più volte osservati con qualche accuratezza.

Il germe, che sta racchiuso nella semenza del grano, dopo essere stato ventiquattr'ore sotterra, principia ordinariamente a romper il claustro della sua carcere, e si sprigiona. Cava fuori la sua radice, e fa vedere il suo stelo. La radice, che prima di venir fuora, stavasi rinchiusa dentro una bolgia, rompe subito la bolgia, e mostra la sua barbolina. Alquanti giorni dipoi scappan fuori due altre radici alle bande, ciascuna delle quali schianta la sua vagina, come s'è detto della primiera. Tutt' e tre queste radici son corredate di più filamenti, che abbrancando tenacemente i varj globetti nitrosi, e bituminosi, che incontran per via, ne spremono la sostanza, e ne fan parte alla tenera pianta, la quale, unendoli a quegli umori, che tuttavia va succhiando dall' invoglio del seme, dove ella stende profondamente le sue piccole fibre, se ne sustanzia, e ne riceve buon pro.

La vegetazione dello stelo. | Le fibre accrescono la radice dello stelo del grano.

Lo stelo dell'altro canto si solleva più drittamente, ch'ei può, verso il Cielo. Lo stesso umor della terra, che, insinuandosi pe' filamenti della radice, è valevole a farla dichinare verso il suo centro, lo stesso, dico, coll'

Lo stelo del formento.

introdursi per entro le fibre del fusto, ha virtù di portarlo all'insù. Vero è, che l'impressione dell'aria, coll'insinuarsi pe' pori dello stelo, contribuisce ancor ella a fargli prendere una cotal direzione. Il fusto della pianta trafora insensibilmente il piccolo astuccio, che le serviva di custodia, e a poco a poco s'innalza. Queste maniere d'astucci son comunissime a tutte le piante. Se ne trovano ad ogni tratto attorno alle bocce de' fiori, e se ne vedon diverse attorno alle gemme degli alberi là, dove metton le foglie. Questi medesimi astucci s'allungano alcune volte a guisa delle foglie seminali: il che apertamente si vede nello sbocciar delle gemme di tutti i castagni. Vero è, che tali vagine in breve tempo si seccano, cioè quando il germe alla lor custodia commesso si trova talmente fortificato, che non ha più bisogno del lor soccorso.

La vagina dello stelo.

In capo a cinque o sei giorni il grano già nato comincia a spuntare il verde suo pedagnuolo fuor della terra. Quel tenero fusticello non è allora, che un ruotoletto di foglie accartocciate, ed avvolte attorno a una spiga, situata nel mezzo, che quivi lungo tempo dimora, senza potersi vedere.

Le foglie accartocciate dello stelo del grano.

La prima foglia di questo ruotoletto è suso in alto un cotal poco disciolta: ma giù da basso, siccome incastra nel duro astuccio, donde ha l'origine, trovasi tuttavia accartocciata, e ravvolta. Intanto la vagina del seme, ancorchè in sè ritenga qualche residuo d'umore latticinoso, contuttociò principia a sgonfiarsi: ed in termine di pochi giorni avvizzisce. La borsa pure delle radici si va via via este-

estenuando, e a poco a poco si secca: e tutte queste parti, che han l' incumbenza di prestare il lor servigio alla pianta, non in perpetuo; ma sino ad un certo tempo determinato, adempiuta la lor commissione, marciscono, e si dileguano.

A smembrare un granel di formento, e scorporarne la borsetta del germe già radicato, vi resta in mano quel semplice ruotoletto, che abbiam poc'anzi accennato, nel di cui mezzo risiede lo stelo informe tutto fasciato di foglie. Scartocciandosi bellamente quel ruotoletto, vi si scorgon per entro gli abbozzi de' quattro cannelli, che han da comporre lo stelo, e in vetta in vetta l'embrion della spiga. Dal primo nodo, ov' è incassato il cannello, che è più propinquo alle radici, spunta una foglia, che serve d'invoglio al secondo: dal secondo un' altra foglia, che fascia il terzo: dal terzo finalmente un'altra, che involve il quarto, e la spiga. Il cannello, che s'interpone tra 'l primo nodo, e 'l secondo, è allora molto più grosso del susseguente. Il terzo, e 'l quarto a mala pena si scorgono. Sulla vetta di questi cannelli, incassati (per dir così) l' un nell' altro, risiede la spiga, che si ravvisa benissimo a' suoi piccoli granellini trasparenti, e rotondi, che s'assomigliano a tante perle.

I cannelli, ond' è composto lo stelo del grano.

Approssimandosi la primavera, siccome allora le foglie de' grani divengon sì folte, che può ragionevolmente temersi non lo stelo rimanga per parte loro fraudato del bisognevole nutrimento, così l'accorto agricoltore guida nel campo un branco di pecore, le quali, brucando le tenere punte di quell'inutil fogliame

che

che in ogni modo tra breve tempo si dee seccare (a), aggiungon vigore a' pedali quincentro racchiusi.

Il fogliame delle biade si lascia bruciare alle pecore. Il fiorir della spiga.

S'accosta finalmente la state, e il tempo diviene stabile. Allora la spiga, che stavasi per l'addietro inviluppata tra le sue fasce, nè osava di farsi fuora, per non esporsi alle molestie di un'aria rigida, ed incostante, se ne sviluppa, e comparisce alla luce. Le caselle, o borsette, che han da ricevere il corpo de' granelli futuri, principiano a dilatarsi; e buttan fuora due spezie di trombe, o piuoli, parte più corti, e parte più lunghi, gli uni destinati a ricevere, e gli altri deputati a tramandare da un sito superiore le polveri granellose, per cui si fecondano i germi. Dovunque le dette polveri non s'appiccano, quivi il germe non può mai nascere, e la vagina, con ciò, che in essa contiensi, restasi piatta piatta, ed inutile.

Dilatatesi per entro gl'invogli delle semenze, ed allungatesi quelle trombe farinose, che già spuntaron da' germi, e che comincian con essi germi per certe ramificazioni, che posson chiamarsi radici seminali, allora, tanto gl'invogli, quanto le prime foglie, che attraevano concordemente dalla terra, e dall'aria de' succhi, e degli spiriti, cominciano a prosciugarsi. Il fusto divenuto già vigoroso si sustanzia con maggior prò da sè stesso: ruba alle foglie tutti gli umori nutritivi, gli attrae a sè, e se ne impugna: ma il tutto fa, per arricchirne la spiga, ch'è la sua testa.

Cav.

(a) ... *ne gravidis procumbat culmus aristis,*
Luxuriem segetum tenera depascit in herba.
Virg. Georg. 1.

Cav. Potete corroborare cotesto fusto quanto volete; ma che prò? in ogni modo il suo corpo a mala pena avrà due linee di grossezza; e crescerà di quattro o cinque piedi, a misurarlo per lungo. Or come mai uno stelo sì fievole potrà aver forza di sostenere una spiga sì pannocchiuta, e corredata di tanti granelli? La mia vita dipende dalla conservazione di questa pianta. Ma questa pianta è sì debole, che ogni piccol soffio di vento l'atterrerà. Un tal sospetto mi tiene inquieto.

Prior. Per dir vero, a prima giunta par molto strano, che una pianta così preziosa sia raccomandata ad un fusto sì lungo, e sì smilzo, piantato là, senz'appoggi, e senza ripari, in mezzo di un'aperta campagna, dove tutti i venti a un per uno fanno la ronda. Vediamo di grazia, se ci riesce di rintracciar la cagione di una struttura sì stravagante.

La struttura dello stelo del grano.

La natura, col sollevare fin all'altezza di quattro o cinque piedi lo stelo del grano, ebbe sicuramente intenzione di preservare la spiga, dove risiedono le granella, da certi umori putridi, che sempre esalano dalla terra, e più si rendon sensibili in tempo di notte; allorchè l'aria fresca li comprime, e gli addensa, nè dà loro agio di dissiparsi. Oltre di che dove il fusto fosse più corto, lo stesso umor della terra farebbe germinare la spiga, prima di darci tempo di corla.

Ma questo stelo, ch'è così alto, per quanto arrivi a ingrassarsi, quanto alla sua estensione non eccede giammai due misere linee di diametro. Ecco in primo luogo un nuovo tratto d'economia. La natura, affinchè l'uomo potesse

tesse raccorre in un picciol campo di terra una gran quantità di formento, volle, che il fusto, che lo sostiene, ingombrasse manco spazio di luogo, che fosse possibile. Oltre di che questo fusto, con tutta la sua gracilità, fu tessuto con tale artifizio, che è pur capace di resistere parecchi mesi a tutte le agitazioni dell' aria. Le armature de' quattro nodi, che lo fortificano, sono d'una sostanza sì dura, che vagliono a tenerlo impettito, senza impedire, che non si arrenda. Egli è ancora tanto flessibile, che può incurvarsi, senza rompersi; non dico al soffio d'un vento ordinario, ma quel, ch'è più, alle scosse reiterate degli aquiloni più impetuosi, e gagliardi. Calmato il vento, eccolo, mercè l'armatura de' nodi addrizzato, e tornato nella medesima positura di prima. E' allora un bel piacere, veder quella messe di spighe ondeggiar dolcemente su' fluttuanti suoi steli; or dichinando verso la terra, e or sollevando verso del Cielo la baldanzosa sua testa. I fiotti dell'aria s'incalzano successivamente fra loro, e le spighe di mano in mano s' inchinano, premendosi, ed addossandosi l'una sull'altra, a guisa de' cavalloni del mare.

La struttura della spiga del grano.

Ma la spiga non è tessuta con minor arte del fusto. I granelli, ch'ella contiene, son tutti quanti disposti con simmetria, e collocati con pari intervalli l'un sopra l'altro, affinchè ognuno possa ricevere un'egual dose di nutrimento. Son poi difesi, e circonvallati da diversi ripari, non tanto sottili, che non rintuzzino i raggi ardenti del Sole, nè tanto radi, che non servan di parapetto alla rugiada, e alla pioggia, le quali, se avesser campo d'in-

d' insinuarsi ne' penetrali de' granelli, li farebbono germinare.

Uno di questi ripari consiste in varie reste, o setole lunghe appuntate, le quali secondo l' opinione d' alcuni fisici, si dubita non possan essere tanti canali, destinati a introdurre in ciascuna casella una convenevole porzione d' aria, e giusta il sentimento d' altri periti, si crede esser elleno un baluardo, o una palizzata (*a*) opponentesi alle invasioni degli uccelletti. Io per me son di parere, che quelle reste, o setoline appuntate sieno dirette a reprimere, e frangere le goccie della pioggia, le quali intoppando in quelle punte, si sparpagliano in qua e 'n là, nè penetran nelle caselle, o stanze de' granelli; dove, se si fermassero, sarebbon marcire ogni cosa.

La caligine.

La spiga in questo stato di cose non ha nimici più capitali delle gragnuole, e delle caligini. La caligine è un' acquerugiola folta, e crassa; le di cui parti sulfuree s' appiccano fortemente, quando in più copia, e quando in meno, a' fusti del grano, e quivi restano, mentre l' acqua stilla a basso, come impeciate. Il Sole poi, penetrando in quell' umore viscoso, e combustibile, l' infuoca di modo tale, che arriva ad abbrostire lo stelo, e golpa (come suol dirsi da' contadini) i granelli, cioè li converte in tanti carboni, o in una polvere molto nera, la quale, tramischiandosi col grano non annebbiato, gli attacca il malore, e lo guasta.

Cav.

(a) *Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum*. Cic. de senect.

Cav. Resto stupito, che non si sia potuto trovare verun rimedio a questi mali.

Prior. Contro la gragnuola, ch'è un gastigo mandato dal Cielo per nostra tribulazione, o per nostra emenda, non v'ha nè forza, nè industria, nè riparo, che vaglia. Ma i pravi effetti della caligine si posson benissimo riparare, con accavallar una corda lunga sopra le spighe d'un campo, tirata da due persone, e fatta passare di mano in mano con forte scossa per tutta la messe, venendosi in cotal guisa a far cadere quell'acquerugiola, che detto abbiamo, prima che'l Sole la infuochi.

La mietitura.

La messe.

I mietitori.

Il grano finalmente ingiallisce. Prima però di mettervi dentro la falce, bisogna aspettar, che il suo biondo cominci a tendere al rosso, e che i granelli facendo scoppiare la lolla, c'invitino a raccorli speditamente, per non vederli scaicare su pel terreno. Allora ci si presenta una seguenza di mietitori, che ci offeriscono la lor opera, e si contentano d'arrostirsi la faccia sotto gli ardenti raggi del Sollione, per mietere, e accovonare le nostre messi. Così il povero s'assicura di goder ancor egli di questa biada sì sustanziosa, di cui, o la meschinità del suo stato, o la sterilità della propria Provincia il costrigneva a far senza. Passa di paese in paese, e dopo aver ajutato a raccorre le messi premature, va per opera, dov'elle sono tardive: nè prende mai posa, fintantochè non è fornita la mietitura delle biade marzaiuole. Venuto l'Autunno, tutta questa povera gente torna festeggiante a trovare la sua cara famiglia. Allora non si mette più in pena, perchè s'accosti la stagione dura, consolandosi,

per

per averfi già procacciato onde vivere, e onde pagar le fue decime.

Cav. Ecco dunque, e poveri e ricchi, tutti ricolmi di beni. Ma per godere di que-fti beni, convien faperli confervare. Fatemi di grazia il piacere di tornarmi a ripetere ciò, che altra volta dicefte in ordine alla maniera di cuftodire i formenti.

Prior. V'ha un gran divario tra' i formenti, e le frutte. Le frutte, come fon deftinate a refrigerarci ora l'una, e ora l'altra, pel breve corfo di poche fettimane, nè devono alla più lunga durare oltre l'imminente vernata, così han ricevuta una fpoglia anzi leggiera che no, avvegnachè fempre proporzionata alla natura della ftagione, che corre. Ma il grano, che in sè contien la farina, di cui dobbiamo nutrirci in ogni tempo, e in ogni ftagione, non è munito d'una fopravvefte fievole, e flofcia; ma bensì d'una fcorza dura, e gagliarda, per cui fi trova in iftato di poter durare da un anno all'altro; d'effer trafportato in altri paefi, che ne patifcon penuria; d'effer meffo in ferbo ne' pubblici granaj, per prevalerfene nelle future emergenze, e di foggiornarvi, fe pur fi vuole, de' fecoli interi.

La prima maniera di confervare per lungo tempo il formento, fi è lafciarlo nella fua fpiga. Staffi allora nella naturale fua nicchia; e quefto è l'unico mezzo, per cui fi può pervenire a fpedirlo con pro alle Provincie, ed all'Ifole dell'America, che ce ne commettono la fpedizione. In fatti, fe non s'aveffe la diligenza d'inviarlo colà con tutta la fpiga

La maniera di confervare i formenti.

 den-

dentro le botti ben tappate, svaporerebbe nè sarebbe più buono da seminarsi. Si semina adunque, o per dir meglio si pianta in que' paesi per più sicurezza la medesima spiga, e in cotal guisa s' arriva a farlo allignare. Ma se noi altri Europei pretendessimo di conservarlo per questa via, ne seguirebbono mille disordini. In primo luogo quei mozziconi ammassati, ogni poco d' umido che sentissero, anderebbono a risico di marcire, o di germinare. Secondariamente verrebbe ad allesicarvisi un diluvio di topi, i quali, attesa la comodità del posto solingo, si divorerebbono pacificamente, e a man salva tutto il frutto delle nostre fatiche. Il male sovente è grande, prima che s'arrivi a scoprirlo. Finalmente il bisogno, che s' ha delle paglie, ci necessità a battere il grano, e a separarlo dalla spiga: la qual cosa si fa con distribuzione in fila in fila i covoni di già abbarcati sull' aia, procurando d' inaiarli in maniera, che le spighe d' ogni filare si combaciano colle spighe de' filari posti a rimpetto, e con battere queste spighe gagliardamente a forza di coreggiato. Gli antichi tenevano un altro stile: facean passare, e ripassare su pe' covoni de' buoi, che li calpestassero co' piedi, ovvero una pesante carretta, che li conculcasse, e ne distaccasse i granelli. Gl' Italiani, e i Guasconi adoperan tuttavia a quest' oggetto le carrette, e le tregge. I Turchi poi si servon di certe tavole imbullettate di ferro, o vero armate di dure selci appuntate, colle quali, stropicciando gagliardamente le spighe, ne fanno uscir fuora i granelli. Ma il più efficace argomento, per

La battitura.

La disposizione de' covoni, quando s' inaia.

per isgrugnar queste spighe, è il forte braccio d'un buon battitore, che, sollevando la vetta del coreggiato, attaccata per la gombina al suo manico, con tanto maggiore veemenza sgrana, quanto maggiore è la leva, ch' egli le dà.

La seconda maniera di conservare il formento si è trambustare, e rimenare ben bene le granella, vagliarle frequentemente, e farle passare da un luogo all' altro, sparpagliandole, e sventolandole colla palla, o veramente facendole valicare da un truogolo, o da una tramoggia da capo larga, e stretta da piede in un altro truogolo situato al di sotto, e congegnato con un agguindolo, o altro ordigno in maniera, che il faccia rimontare di nuovo nel truogolo superiore. Scombussolandosi, e sventolandosi di quindici in quindici giorni per lo decorso de' sei primi mesi nella maniera sopraccennata il formento, con poca fatica si conserva, se veramente s' abbia la diligenza di tenerlo in luogo asciutto. Quel moto, e quell' aria, che se gli dà, vaglion a preservarlo per qualche tempo dall' umido, dal fuoco, dalla polvere, e da' gorgoglioni. Se si dà tempo a questi piccoli animaletti d' insinuarvisi, o di soggiornarvi punto punto, vi si multiplicano in brev' ora di modo tale, che pajon tanti formicolai, e guari di tempo non va, che riducono tutto in polvere un intero granajo. Bisogna dunque nimicarli incessantemente, senza dar lor, nè festa, nè tregua, trambustando, e tramontando, senza stancarsi, tutta la massa, e stropicciando con olj, e con erbe d' odore acuto esempigrazia con aglio,

e serpillo, tutti i contorni del granaio, i quali erbaggi son più d'ogni altro proporzionati a farli star da lungi: o pure esponendola su de' lenzuoli al Sol cuocente, i di cui raggi hanno, forza di farli morire: o finalmente lasciando entrar nel granaio un buon branco di polli, i quali (per quanto si dice) non è pericol, che tocchino il grano, per beccare i gorgoglioni, finchè ve ne resta pur uno.

Cav. Prima però di sacrificare una massa di grano alle galline, non sarebbe mal fatto presentare alle medesime un mucchietto di granelli contati, per vedere se un può fidarsi della lor discrezione.

Prior. Io per me ho conosciuto un granaiuolo, che si rimetteva, senz'altre prove, nella lor buona fede. Tuttavia, per maggior sicurezza, se ne può fare l'esperienza.

Dove il grano si sia mantenuto senza magagne per lo spazio di due anni, ed abbia in questo mentre esalato tutto il suo fuoco, è capace di conservarsi perfettamente per quaranta, per cinquanta, ed anche per cento anni, purchè s'abbia la diligenza di tenerlo sepolto dentro di buche profonde ricoperte di forti tavole ben commesse, e ben congegnate o veramente (ed è più sicuro) d'incamiciare la massa con un sottilissimo suol di calce viva, stemperata con un poco d'acqua spruzzatavi superficialmente per ogni intorno. Questa calcina fa germinare il formento fino alla profondità di due o tre grosse dita: ma forma sulla sua superficie una crosta, che lo rende impenetrabile all'aria, e agl'insetti.

Cav.

Cav. Ammiro la varietà degli stati, per cui il formento sen passa; la moltitudine de' pericoli, cui sta soggetto; e finalmente i gran disturbi, ch' egli ne costa, prima d'arrivare a mangiarlo:

Prior. L' uomo ha studiate tutte le vie, per assicurarsi, che questa biada sì necessaria non sia per mancargli, e per raddolcir l' amarezza de' patimenti, ch' ei dee soffrire, in promuoverlo, in conservarlo, e finalmente in goderlo. Ha inventato degli strumenti non meno duri, che acconci ad alleviar la fatica, che si richiede ad arare, e diveltare più a fondo, che sia possibile, i campi, dove si dee seminare. Ha trovata la maniera d'addossare a' cavalli, ed a' buoi le fatiche più massicce. S'è ingegnato d'accelerarne i diversi tramutamenti, e trasporti, a forza di coreggiati, di ruote, di carri, e di cento altri ordigni, per mieterlo, per batterlo, per tramutarlo, per macinarlo, per cuocerlo. Ma per quante invenzioni, e per quanti argomenti si sia ideati, per risparmiar la fatica, ed il tempo, il formento, ch' è 'l miglior pascolo, e 'l più necessario, alimento, ch' ei possa trovare in tutta la terra, esige da lui un indispensabile spargimento di gravi, ed incessanti sudori. Quivi è, dove Iddio l' ha voluto obbligare, più che in ogni altra cosa, a gettar da parte la sua pigrizia col pungolo artificioso della propria necessità: e quantunque egli solo sia il promotore di ciò, che l' uomo ha piantato, e coltivato co' suoi sudori, tuttavolta si è contentato d'ascondere l' onnipotente suo braccio, e di palliare il suo regalo, e la sua benedizione

 sotto

sotto il manto delle nostre fatiche, amando meglio d'accordarci la gloria d'aver coopè-rato con esso seco a procacciarcene il frutto, che di renderci scioperati, ed oziosi, con pioverci sempre una manna, il cui godimento non dovesse costarci altra pena che l'inchinarsi a raccorla.

Fine del quarto Dialogo.

LA

LA VIGNA.

DIALOGO QUINTO.

IL CONTE }
LA CONTESSA } DI GIONVALLE.
IL PRIORE }
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

Cont. L'Erta della collina comincia a farsi troppo aspra. S'avrà men disagio a passeggiare per quest'erbosa piaggiuola, donde principia la vigna. Quivi intanto ci divertiremo ad osservare, come abbondante sarà per essere la futura vendemmia.

Cav. Le montagne, che s'incontrano di tratto in tratto per via, ci riescono molto incomode. La terra è stata fatta ad oggetto di dover essere il domicilio dell'uomo. Or quanto più bella comparirebbe questa magione, s'ella fosse piantata tutt'ad un piano? Si potrebbe, non ch'altro, girare da un capo all'altro, senza salire, e scendere tante scale.

Contes. Di grazia, Signor Cavaliere, non dite male, nè de'monti, nè delle colline. Non vedete, che questi colli, e queste piagge vi presentan delle vedute, che v'innamorano? e degli anfiteatri stupendi, che rendono la campagna, nonmen vezzosa, che varia? Eh che la nostra abitazione diviene per mezzo loro mille volte più vaga. Non v'ha chi ne mormori, se non i viaggiatori.

Cont. S'aggiugne a tutto ciò, che l'estensione del nostro dominio, a cagione di queste gran curvità, o dorsi de' monti, si trova oltre modo accresciuta, e poco meno, che raddoppiata.

L' utilità de' luoghi montuosi.

Prior. Se la terra fosse tutta in pianura, l' uomo sarebbe privo di molti vantaggi, che alla giornata egli gode. L'industre mano, che l'ha formata, ha proccurato di variarne la superficie con un magistero sì artificioso, che quanto più si contempla, tanto più desta ne' nostri petti la maraviglia, e colla maraviglia la gratitudine. Non l'è bastato di presentarci delle pianure, corredate d'ogni genere, e d' ogni qualità di terreni, per farvi nascere le tante spezie di biade, da cui si cava il nostro principale mantenimento: ha voluto eziandio farci godere di tratto in tratto del benefizio de' monti, e delle colline, per quivi dare una situazione proporzionata alla natura delle vigne, e all'indigenza di certe piante, che desiderano un forte riverbero di raggi solari, per condurre a perfetta maturità le lor frutte. Tutte queste piagge, che voi vedete dechinare all'ingiù, sono saviamente architettate da quella mano maestra, affinchè il Sole vi batta a piombo: il che non avverrebbe, se la lor superficie fosse tutta quanta livellata ad un piano. Mirate, s'elle non pajon tante spalliere, la cui positura non men soliva, che ariosa, c'inviti colla promessa de' saporiti suoi frutti a coltivarle, e guarnirle. Ah che questa mano adorabile non è solamente benefica, ma ancora industriosa. Ella ha saputo, come ognun vede, convertire i terreni, che ci sembravano a

I vigneti.

pri-

a prima fronte irregolari, ed incomodi, in giardini deliziosissimi, ed utilissimi.

Cont. La varietà de' vantaggi, che si ricavano dalle montagne, è un de' più begli argomenti, che noi possiamo trattare nelle nostre letterarie sessioni. Il campo è sì vasto, che non è per mancarci materia, onde divertire per più d'un giorno la curiosità del nostro amabile Cavaliere. Ma per ristrignere in breve l'apologia, che si può fare in quest' oggi delle montagne, ne basti il dire, ch'elle ci somministrano il vino.

Cav. Quand'anche non avesser altro di buono, pur ciò basterebbe a chiuder la bocca a chiunque ne mormora. Ma che? Le viti non si posson coltivare anche in piano?

Cont. Le viti, che si coltivano in piano, non soglion fare gran riuscita: ma nemmeno ogni sorta di poggi è buona per la vigna. Son riserbate per essa quelle sole colline, che son rivolte a levante, o a mezzo giorno, (*a*) quando però il fondo della lor terra sia accomodata a nutrire le viti.

Contes. A rimirar queste piagge sì aride, e questi colli sì declivi, dove non può giuocare l'aratro, niun crederebbe, che se ne potesse ritrarre alcun frutto. E pure si rivestono ogni anno d'una verdura incomparabilmente più vaga d'ogni altra verdura, e si coronan di frutte le più deliziose d'ogni altra frutta.

Prior. Lo stesso argomento di maraviglia, che

(a) . . . . *apertos*
Bacchus amat colles, &c.
Virg. Georg. 2.

che somministraci il terren magro, col promuovere, e far venire a proporzione le viti, col somministran le stesse viti, col darci il vino. Chi mai crederebbe (se la sperienza nol comprovasse) che da un vil pezzo di legno, il più deforme, il più scontraffatto, il più inutile a porsi in opera di quanto legname si trova, potesse derivare un liquor sì prezioso! E pure questo vil legno, piantato in una terra magra, sassosa, e in apparenza infeconda, coll' ajuto d'un po' di ruggiada, che umetti la detta sabbia, arriva ad apprestarci un' abbondevole quantità di grappoli d'uve, da cui si spreme un liquore spiritosissimo, e dilicatissimo. Or donde mai può aver preso questo liquore qualità sì superiori alla bassezza della sua origine, e all' aridità della sua terra nativa? Chi gli diè tanto spirito, e tanto fuoco? Come fa a conservare un vigore sì generoso, e una dolcezza sì soave per anni, e anni, senza alterarsi, nè per le scosse de' carri, su cui si trasporta per terra, nè per l' agitazion de' marosi, allorchè si spedisce per mare; sino a convertirsi a forza di lambicco in altro liquore più generoso, e più forte, il quale poi si manipola da i dilettanti, e da' bottiglieri in cento nuove, e tutte differenti maniere?

L'acquavite.

Il rosolio.

Cont. La derivazione, e 'l buon sapore del vino mi fanno però manco spezie degli ammirabili effetti, ch' egli produce. Gli altri liquori, sian naturali, sian fatturati con arte (come la birra, il sidro, il tè, la cioccolata, e il caffè) son quasi tutte bevande serie, e dirò così taciturne, che non han virtù di guarirci da' nostri umori ipocondrici. Se mai si presentano in

Effetti del vino.

in qualche adunanza di galantuomini, voi li sentite, o moralizzare con aria tetra, e funesta, o ragionar di politica con faccia grave, e severa, o finalmente disputar con asprezza, e con veemenza. Il solo vino ha questa speziale prerogativa di portar l'allegrezza, ed il brio dovunque s'insinua. Snoda la lingua, risveglia gli spiriti, ed imprime una soddisfazione così possente ne' nostri cuori, che siam forzati a manifestarla esteriormente insino col canto.

Prior. Tanto è vero, che il vino è la sorgente infallibile dell'allegrezza, che giusto perciò egli è il fondamento principale, e quasi dissi l'anima de' conviti. Mancando quest'anima, il convito è subito morto. Egli solo val per quante vivande più saporite, e più rare ci si presentano in una tavola sontuosa: nè tutte le vivande più saporite, e più rare arrivano a pareggiare il prodigioso valore del vino.

Il vino è l'anima de'conviti.

Contes. Egli fa ancora un altro bene. Oltre al discacciare da' nostri cuori l'ipocondria, e ogni altro umor malinconico, spande una sì fatta serenità su pe' nostri volti, che raddolcisce gli animi più esacerbati, e rappacifica a poco a poco i nimici, restando, per così dire incantati, a rivedersi scambievolmente in un'aria gioviale, e serena, col riso su' labbri, senza una scintilla di collera ne' lor occhi: tantochè ritrovandosi amabili, depongon l'odio primiero, e stringono un dolce nodo di nuova amicizia tra loro. Ecco dunque, che il vino è un de' pacieri più manierosi, e più familiari di quanti pacieri si trovano; e si può dire, ch'egli sia un vincolo

dell'

dell'umana società, il più efficace d'ogni altro vincolo.

Il vino è un legame dell'umana società. Il conforto dell'uomo faticante.

Prior. Egli è ancora un de' più poderosi conforti, che l'uom faticante possa trovare ne' suoi laboriosi esercizj. Conciossiachè, non solamente l'invita a intraprenderli con coraggio; ma gli ravviva in un istante le forze, quand'ei si trova defatigato. L'immensa bontà di Dio, dopo aver posto l'uomo nella dura necessità di guadagnarsi il suo pane co' proprj sudori, (*a*) non ha voluto, ch'ei resti oppresso dal grave peso di sue fatiche, nè soverchiato dall'afflizione de' suoi malinconici pensieri. Nel tempo stesso, ch'egli s'affanna, per ricavar dalla terra un cibo nutritivo, e corroborativo del proprio corpo, gli appresta un liquore vivificante, il qual esilara il di lui cuore, e gli addolcisce il travaglio. Mirate quel meschinello, che colla schiena incurvata, va a passo lento gemendo sotto 'l pesante incarco di quel gran fascio di legne, ch'ei porta su' proprj omeri. Due gotti di vino, decimati dalla colazione, ch'io vedo là apparecchiata in sull'erba, sarebbon bastanti a farlo in su due piedi cangiar di cera, e di passo. In una parola lo renderebbono tantosto un altr'uomo.

(a) In sudore vultus tui vesceris pane tuo. *Genes.*

Cav. Se così è, adesso fo il fatto, senza metterci sopra nè sal, nè olio. Questa festa la vo' far io.

Prior. Che ve ne pare? Non v'ho io detta la verità? Dov'è adesso quell'aria malinconica, e quell'affannoso sbigottimento, che gli trasfigurava la faccia? Il vino gli ha reso l'occhio brillante, il volto allegro, e le guancie così vermiglie, che nè il belletto, nè il liscio avreb-

avrebbon potuto fare altrettanto . (a) Il pane pon l'uomo in istato di resistere alla fatica. Ma il vino lo conforta a faticar volentieri, e gli addolcisce il travaglio. L'anima, che si trovava dianzi abissata nel profondo della sua fiera malinconia, torna col suo soccorso a risorgere; si sveglia dal suo letargo; si manifesta nell'agilità della vita, nell'acceleramento del passo, e nell'espressioni gioviali della loquela. Non si rammenta più de' suoi guai: s' arma d'un generoso coraggio: e dove prima il timore, con presentarle dinanzi la sola acerbità de' suoi affanni, la rendea neghittosa, e codarda, or la speranza, insinuandole de' sentimenti totalmente diversi, la rende attiva, e risoluta.

Contes. Un'altra proprietà, non men pregiabile delle predette, ravviso adesso nel vino. Egli è sì amico dell'uomo, che secondo trova alterata la disposizione del corpo nostro, s'altera anch'egli, e cangia il natural suo sapore. Se noi godiamo buona salute, il vino ci ristora l'odorato, la lingua, e lo stomaco. Par, che ci voglia significare, com'egli sa accomodarsi a tutti i nostri bisogni. Se poi cadiamo ammalati, non solamente non ci ristora, ma ci nausea, e ci amareggia di modo tale, che nol possiamo soffrire. Par, ch'ei ci consigli cortesemente ad astenercene, additandoci, ch'egli potrebbe aggravare la nostra alte-

(a) Educas panem de terra; & vinum lætificet cor hominis: ut exhilaret, præ oleo. *Psal.* 103. Misshumen, Melius quam unguentum: cioè meglio del belletto, o de' profumi.

alterazione, e farci raddoppiare la febbre.

Cav. E pur nel vino non segue alteramento veruno.

Prior. Certo che nò. Il cangiamento succede in noi. Contuttociò chi non ravvisa in tale emergente l'ammirabile economia del nostro eterno Creatore, che ci risparmia mille questioni, e mille ingannevoli raziocinj, che in somiglianti occorrenze si fanno, per arrivar a sapere quali sieno que' nutrimenti, che s'addicono al nostro temperamento, e quali non vi s'accomodano? Per additarci come dobbiam contenerci nell'uso del vino, ci ha suggerita una regola la più infallibile, e la più breve, che mai dir si possa, cioè quella del piacere, e della nausea, amendue respettivamente giovevoli, e salutevoli.

Cav. Sinora avete detto del vino tutto quel bene, che si può dirne. Vedo però, che questo vostro liquore produce spesse volte degli effetti molto cattivi. Vi son delle persone, che dopo averne trincato, danno in mille stravaganze, e in mille frenesie. Ed io ho inteso dire più d'una volta, ch'e' bisognerebbe sterpar dal mondo tutte le viti, e che ne risulterebbe un gran bene.

Contess. Ogni più ottimo nutrimento, dov' egli ecceda i dovuti limiti della moderazione, è capace di cagionar delle malattie. Se taluno, col caricarsi lo stomaco di vino, ne resta alterato, od ubbriaco, questo non fa, che s'abbia ad estirpare dal mondo le vigne.

Prior. Pur troppo si son trovati de' saccentoni a credenza, e de' legislatori soverchio zelanti e indiscreti, (come un Penteo. (a) un Domizia-

(a) Ovid. metam.

miziano, (a) ed un Maometto (b) i quali han preteso di privar l'uomo d'un bene, onde il supremo Creatore, molto più intendente di loro, sapeva benissimo, che egli si sarebbe abusato. Ma questa si è una petulanza, non meno stravagante, che ingiusta, voler insegnare a chi ne sa più di sè, e pretender di sradicar dalla terra una pianta, postavi da una sapienza infinita per nostro conforto. Non v'ha sotto la cappa del Sole Nazione alcuna, la quale, purchè abbia potuto, o colla cultura, o col commercio procacciarsi del vino, non si sia ingegnata di provvedersene. L'uso di questo liquore non è men comune, che antico; poichè, quanto alla sua estensione si dilata per tutto il mondo; e quanto alla sua antichità, riconosce la propria origine almeno almeno da Noè, padre comune di tutte le nazioni.

(a) Ved. Cedren. e la Cr. d' Euseb.

(b) Ved. l' Alcorano.

Contes. Avrei molto a caro di sentir la storia della propagazion delle viti, e del vino. Il Signor Cavaliere dall'altro lato desidererebbe d'imparar a piantare, e coltivare una vigna, ed anche a vendemmiare, e a far il vino. Il Signor Priore avrà la bontà di tesserci tutta la storia delle vigne; e'l Signor Corte si compiacerà di mostrarci i varj metodi, che si tengono, nel far il vino. In primo luogo vorrei sapere dal Signor Priore con che fondamento egli disse, che l'origin del vino ascendeva almeno almeno fin a Noè. E' forse lecito il credere, che si bevesse del vino prima del tempo di Noè? Non fu egli il primo a piantar le viti?

Prior. Il creder, che'l vino sia stato in uso fin dal principio del mondo, non è un'eresia. Noè, s'io non erro, si prese il pensiero di comuni-

municare al genere umano tutti i beni da lui goduti innanzi al diluvio. S'accinse per tanto a restaurare l'agricoltura: e siccome una delle maggiori sollecitudini, ch'ei si prendesse, fu di piantare la vigna, e di coltivarla, per isprememe il vino, così si può credere, ch'ei s'inducesse a far ciò, per l'anticipata cognizione, che aveva, del valore di questa bevanda.

Cav. Se Noè avesse avuta notizia della natura, e del valore del vino, non sarebbe caduto nell'ubbriachezza.

Prior. L'esser egli caduto nell'ubbriachezza non prova, che non fosse informato della natura del vino. Mostra piuttosto, ch'essendo stato tanto tempo senza assaggiarlo, ne ricevesse un'impressione troppo gagliarda, e in conseguenza ne rimanesse alterato.

Comunque ciò sia, le viti furon propagate a poco a poco per tutto 'l mondo da' figliuoli di Noè. Ed ecco la ragione, per cui appo tutti i popoli, che fioriron ne' secoli da noi più rimoti, una delle principali parti del loro culto consisteva nell'offerire all'Altissimo del pane, e del vino, per glorificarlo, e ringraziarlo d'aver dato agli uomini la vita, e ciò ond'ella si sostenta. Appresso alcune nazioni non si costumava altro saccrifizio, che questo: e se da altri si praticava di scannar gli animali, e spargere il sangue delle vittime sopra l'Altare, un tal sacrifizio era sempre accompagnato da un pugno di farina, * o da una torta composta di farina, con qualche effusioncella di vino.

I Sacrifizj del pane e del vino.

Que-

* *Mola*, torta, o stiacciata d'orzo, che si metteva sopra la vittima, donde viene la voce *immolare*.

Queste solennità si celebravano alla campagna, e per lo più in luoghi eminenti, ed esposti alla vista di tutto'l popolo. Si rinnovavano ogni anno in certi giorni determinati; e dopo il sacrifizio s'apparecchiava un bel desco, ove il popolo s'assentava a mangiar allegramente in consorzio, in segno di stretta amistà, o parentela, quasi fossero tutti membri d'una stessa famiglia. Queste solennità, e questi conviti degenerarono a poco a poco in tripudj, e bagordi. Quindi probabilmente derivaron le feste, che celebravansi in onore di Bacco, dette comunemente baccanali, e mentovate nelle storie più antiche, le quali poi passaron dall'Asia nell'Europa, ed in breve si dilatarono per tutto'l mondo.

Cav. Osservo però, che ne' baccanali si praticavan certi cerimoniali, dove non entrava per niente, nè'l pane, nè'l vino. A che mai alludeva quell'*Io*, e quell'*Evoè*, che con reiterati clamori s'andava intuonando dal popolo? A che servivano que' tirsi, o picche intralciate di fiori di pampini? Perchè mai tutta quella gente, in celebrando le dette feste, correva quasi frenetica di monte in monte? Per qual motivo s'avventava a tutte le bestie, che da lei s'incontravan per via? Ond'è, che dopo averle sbranate, s'imbrattava del loro sangue la faccia? Il vino, per quanto vedo, non porta l'uomo in somiglianti follìe.

Origine de' Baccanali.

Prior. L'origine primitiva di queste feste sì stravaganti, per quant'io posso probabilmente congetturare, è fondata sulla pietà de' nostri antichi progenitori, i quali istituirono sin dal principio del mondo alcune ferie solenni a

onore, e gloria del vero Iddio. Il mondo poi, profanandole, con inferirvi delle cerimonie degeneranti dal primo loro iftituto, le adulterò, e fece d'un culto facro un'abbominevole idolatria.

Mirate, s'io dico il vero. Tutte le nazioni del mondo (fe vi porrete ben mente) han per iftinto di confervar la memoria degli avvenimenti più ftrepitofi, con rapprefentarne folennemente il mifterio in certi giorni determinati dell'anno. Per meglio chiarirvi d'una tal verità, mi fervirò di alcuni efempj già noti. Quefta laudevole coftumanza è sì comune fra noi, che nulla più. Correva una volta qua in Francia, e corre ancora prefentemente in Italia, ed in altri paefi poco lontani da noi, un'ufanza di fare a Pafqua, e a Natale delle rapprefentazioni drammatiche, concernenti il miftero, che in tali giorni fi celebra: e quantunque la Religione Criftiana, che in ogni fua operazione procede con cuor fincero, fenza traviare dalla via retta giammai, ricavi poco profitto da quefte fefte tumultuofe, contuttociò il popolo vi concorre di buona voglia, perciocchè quefte fon divozioni, che gli fervon di paffatempo, fenza mettere in compromeffo le fue paffioni. I Maomettani altresì nel loro pellegrinaggio, che ogni anno fanno alla Mecca, (*a*) dove fi crede, che foffe un dì l'abitazion d'Ifmaele, Patriarca degli Arabi, rapprefentano alla giornata la fuga d'Agarre, aggirantefi per lo deferto. Cercan coll'occhio, ora indietro, ed ora alle bande, quafi anfiofi di ritrovar non fo che, e tutt'in un tempo tripudian dall'allegrezza, come fe foffe loro fortito

(a) V. il Maometifmo di M. Reland.

tito di rinvenire ciò, che andavan cercando. Or non è questa un'immagine della ricerca del pozzo, dove Agarre, insieme col suo figliuolo, si dissetò? Questi esempj posson bastare.

Del resto tutta l'antichità è piena di così fatti misterj, istituiti, e rinnovati annualmente, ad oggetto di conservar la memoria de' preteriti avvenimenti a ciascun popolo più premurosi. Ne' tempi più prossimani al diluvio, allorchè i figliuoli di Noè, in vece di prendersi il pensiero di popolare la terra, s'ostinavano a coabitare in uno stesso paese, ed attendevano a fabbricare delle magioni ne' contorni del fiume Eufrate, il rimanente di questa terra trovavasi affatto inculto, ed era tuttoquanto una macchia, dove le fiere si multiplicavano a iosa. Risolvettero finalmente di separarsi: ma non sì tosto ciascuna famiglia si fu accasata nel tenitorio appropriatosi, ed elettosi per propria stanza, che le fiere, uscendo fuor delle macchie, andavan via via sterminando tutte le fatiche de' poveri abitatori, sicchè non erano mai padroni, nè di mietere le lor biade, nè di vendemmiar le lor uve. Nembrot, nipote di Cam, si pose alla testa della gioventù coabitante nel suo tenitorio, s'accinse a cacciare tutte quelle bestie salvatiche, deliberò dalle loro infestazioni il paese, e di capocaccia divenne Re. Dopo la di lui morte, non solamente si celebrarono delle feste su la sua tomba, e si cantarono degl'Inni in onor suo, unitamente alle laudi, che si rendevano a Dio: (il che divenne un'occasione d'abuso:) ma si rappresentarono in tal congiuntura le di lui cacce famose, benedicendo chi avea proccura-

H 2 to

to a' paesi circonvicini la sicurezza, e l'abbondanza. La festa incominciava per ordinario da alcuni sacrifizj. Vi s'invocava con reiterati clamori il nome di Dio, che è quell'Jao, e quel Jevoè, che voi poc'anzi diceste. Vi si compariva col tirso, cioè con una piccola lancia alla mano, quasi in atto d'andare a caccia; ma questo tirso era tutto intrecciato di fiori, e di pampini, per denotare, che quella caccia era misteriosa, o una figura di un'altra caccia. Si correva di monte in monte: e quì consisteva tutto il mistero. Ma per animare, e render più viva l'immagine, si sbranavan le fiere, che s'incontravan per via: e coloro, che ritornavan più lordi di sangue, mostravano d'essersi portati più valorosi degli altri nella caccia. Ora siccome le scorrerie, ed i viaggi di Nembrot, parte tendevano a depredare le fiere, e parte a insegnare a' popoli confinanti la maniera di raccorre il grano, ed il vino, così in queste feste misteriose si portava pomposamente il crivello, (a) vaso che serve a nettare il grano, e si dispensava agli astanti del vino. L'immagine è molto espressiva. In fatti non si poteva trovare una rappresentazione, che fosse più idonea a conservar la memoria de' servigj prestati a' suoi popoli da Nembrot, di questa caccia. Eccovi, non ch'altro, uno schizzo di ciò, che si potrebbe dire intorno alle feste del vino, dette comunemente baccanali.

(a) Mystica vannus Jacchi.

Contes. Lo credo ancor io, che queste feste saranno state ricevute generalmente con molto applauso. Sintantochè le divozioni son passeggiere, ed animate da' pappalecchi o bagor

di

di, ognun vi s'accomoda volentieri. Ma proseguiamo la storia della nostra vigna.

Prior. Le viti passaron dall'Asia in Europa. I Fenitj, che bordeggiarono di buon'ora tutte le spiagge del mare Mediterraneo, le portarono per tutte quest'Isole, e le piantarono ancora in varie parti di terra ferma. Da allora in poi s'andaron dilatando per tutta quanta la Grecia, e per molte regioni d'Italia.

Plinio (*a*) fu di parere, che i libamenti del latte istituiti da Romolo, ed il divieto di Numa, per cui fu abolita l'usanza di sparger il vino sopra i sepolcri de'defunti, fossero indizj molto sicuri, per far veder, che le vigne non erano allora in Italia gran cosa comuni. Vi si multiplicarono adunque (dice il soprammentovato scrittore) ne'secoli susseguenti; e alcuni Galli, che ne avevano assaporato il liquore, disegnarono fin da allora d'accasarsi in quelle parti, dove sapevano, che si raccoglieva del vino. Per tirare di là dall'Alpi un grosso numero di nazionali, non si servirono nè di lettere, nè d'ambasciate. (*b*) Spedirono in qua e'n là per le Gallie diversi orciuoli di vino, e tosto si distaccarono degli Eserciti da'paesi di Berrì, di Chartres, e d'Auvergne; i quali, postergate le ghiande de' loro boschi, senza punto sgomentarsi pel duro passo dell'Alpi, s'impossessarono dell'una e dell'altra riva del Po, dove s'applicarono a coltivar de'ficheti, degli uliveti, e sopra tutto de'vigneti. Tal fu il motivo della lor mossa: e Plinio, in vece di biasimarli, per essersi portati armata mano alla conquista di quelle vigne, prende a scusare la loro buona intenzione.

(a) Plin. hist. nat. lib. 14. sect. 14.

(b) Plutarch. in Camill.

ne. (a) Credesi, che questi Galli medesimi, che s'accasarono lungo le rive del Po, sieno stati i primi inventori dell'uso delle botti, dove il vino si conserva perfettamente, essendo elleno certi vasi di legno di figura cilindrica, più corpacciuti nel mezzo, che dalle teste, composti di doghe, congegnate con tale artifizio, che l'una si combacia esattamente coll'altra, e collegate a forza di cerchi in maniera, che vagliono a ritenere qualunque vino più generoso, ad onta di tutti gli sforzi, ch'ei fa, per isvaporare. Questo prezioso liquore si mantiene, e si trasporta da allora in quà, molto più agevolmente, che prima non si faceva, tenendosi, o nelle zirle di terra, soggette a rompersi, o negli otri di pelle sottoposti a scucirsi, o ad ammuffire.

(b) I Marsigliesi, e que' della Gallia Narbonese possedettero alcune vigne prima, che Giulio Cesare conquistasse le Gallie. Ma Domiziano pose una remora a'lor progressi con un decreto Imperiale, per cui vietò, che niuno osasse di piantar viti. Questo divieto ebbe vigore (c) sintantochè l'Imperador Probo, uomo dotato di molte rare prerogative, non l'abolì, permettendo non meno a'Galli, che agli Spagnuoli, ed a'Britanni di piantare, e coltivare a lor piacimento le vigne. (d) Sapea

(a) Hæc vel bello quæsivisse venia sit. *Hist. nat. l. 12. sect. 2.*
(b) Plin. Hist. nat. lib. 14. sect. 29. Cic. pro Fontejo.
(c) Nel 282.
(d) Vopisc. in Probo.

pea molto bene, che il promovimento dell'agricoltura è una delle massime fondamentali del buon governo, e che un Principe non può mai regger felicemente il suo Stato, se non procura a' suoi popoli, de' quali egli è padre, l'abbondanza, e la quiete. Ma questa sua permissione trovò nella Bretagna e nelle parti Settentrionali della Gallia Belgica degli ostacoli insuperabili per parte della natura: onde si proseguì tuttavia, tanto da' Belgi, quanto da' Celti, a ricavare la quotidiana bevanda dal sugo dell'orzo, per la penuria, che si patia delle viti. (a) Ma a poco a poco s'arrivò a propagarle anche là, a riserva di que' siti, dove non poteano in nessun modo allignare. (b) S. Martino piantò una vigna nella Touraine verso la fine del quarto Secolo.. San Remigio, il qual fiorì tra 'l quinto, e 'l sesto, lasciò per testamento a diverse Chiese tutte le vigne, ch' ei possedeva nel territorio di Rems, e di Laon, in un cogli schiavi da lui mantenutivi, per coltivarle. Le viti da allora in poi si dilataron per tutta quanta la Francia, e forse forse elleno richiamarono i Galli a ripatriare nel loro originario paese, siccome prima gli aveano indotti ad abbandonarlo, per accasarsi

 in

(a) Ved. nell'Antologia un Epigramma dell'Imperador Giulio, diretto allá birra.

- - - - - - - - - Σε Κελτοὶ

Τῇ πενίῃ βοτρύπη τεύξαν ἀπ' ἀσταχίων.

cioè: I Galli, per la scarsezza dell'uve, ti hanno cavata dalle spighe.

(b) Greg. Tur. de glor. confess.

in Italia, dove a quel tempo le viti fiorivano. Gli altri popoli dell'Allemagna, terminate le lor conquiste, s'ingegnaron di diveltare alcuni pezzi della Selva Nera lunghesso il Reno, e vi piantarono delle viti. L'Ungheria fece lo stesso; ed allora tutti questi popoli, vedendole propagate pe' loro paesi, contenti della propria sorte, non si curavano più d'andar cercando il lor domicilio nelle regioni straniere.

Contes. Lasciamo dunque abbaiare al vento costoro, che van dicendo, che il vino non è buono da altro, che da metter degli scandali, e delle scissure. L'Europa non ha mai goduto più quiete, che quando si son propagate per tutte le sue provincie le viti.

Prior. Terminata la genealogia delle viti, eccovi in brevi parole quella del vino. Le spezie de' vini son tante, e tanto diverse, che non è così facile annoverarle a una a una. Variano nel colore, nel sapore, nella bontà, e nella durazione. In somma, tante sono le spezie de' vini, quanti territorj da cui derivano. Tutte però queste spezie si posson ridurre a due generi, l'uno de' quali abbraccia (a) i vini morbidi, l'altro gli asciutti.

La varietà de' vini.

Vino morbido diceси quello, il cui sapore s'assomiglia alla dolcezza del zucchero, o ha appresso a poco lo stesso gusto del mele. La perfezione di questi vini consiste nell'avere accoppiato alla dilicatezza del dolce, il garbo del frizzante, non senza una soave fragranza d'odo-

Vino morbido, o dolce.

(a) Vinum dulce; vinum austerum, o severum.

d'odore. L'uva moſcadella è la più acconcia d'ogni altra a formare di queſti vini (a). Ma i vitigni di tal natura non portano quaſi mai a una perfetta maturità le lor uve, dove non ſian piantati in paeſe caldo, e ben guardato dal Sole. Tra i vini morbidi (o ſian moſcadelli, o d'altre maniere) i più accreditati fra noi ſon quei di Ciutad, e di S. Lorenzo in Provenza, di Frontignano in Linguadoca, di Condrieux nella Provincia Lioneſe, d'Arbois in Borgogna, di Rivaſalta in Roſſiglione, con parecchi altri. I migliori, che ſi ritrovino fuor della Francia ſono il Toccai, che ſi raccoglie in pochiſſima quantità ſu di una coſtiera dell' Ungheria; la verdea, il moſcadello, il trebbiano, il vin di Monteſiaſcone, che fanno nelle colline della Toſcana; il greco di Somma, che è giallo come l'oro, e la lacrima, ch'è roſſa come un rubino, e ſi raccoglie dallo ſteſſo monte, purchè il Veſuvio non arda, e non diſtermini quelle vigne, che ſon più proſſime alla ſua bocca; il vin di Malaga, che fa nelle vicinanze di Gibilterra; quel d'Alicante, e di molt'altre Provincie di Spagna; quel di Madera, ch'è un' Iſola de' Portogheſi, quaſi ſu l'ingreſſo dell'Oceano; quei dell'Iſole, dette Canarie, fra i quali il più ſtimato è quello di Palma; la malvagìa dell'Iſola di Candia, ch'è un liquor molto denſo, ed appiccaticcio; cogli altri grechi, che ſi raccolgon da Scio, da Tenedo, da Metelino, e dal rimanente dell'Iſole dell'Arcipelago; e finalmente il

Uva moſcadella, così detta, perchè le moſche la cercano più che ogni altra.

(a) Uvæ apiciæ, vel apianæ ab apibus & mellis ſapore.

il vin di Sciras nel Regno di Persia, ch'è della stessa natura de' precedenti.

Qualunque sorta di vino, sia dolce, sia asciutto, è composta di tre sostanze principali, che sono l'olio, il sale, ed il volatile. Or ciò supposto, è da sapersi, che non s'arriva quasi mai a dare al vin morbido un sì aggiustato temperamento, che trovisi in esso accolta la vena del dolce, col garbo del frizzante, se non per mezzo d'una spezie di cozione. A voler, che il suo olio si frammischi perfettamente col sale, sicchè la dolcezza dell'uno corregga l'acrimonia dell'altro, si può in primo luogo lasciar sulla vite l'uve mature, acciocchè il Sol le percoti, finchè principiano ad appassire (*a*). Ma perchè i sughi della terra cessino di somministrare alle medesime i loro alimenti (la qual cosa servirebbe d'impedimento alla perfezione del sopraddetto miscuglio) si torce il picciuolo, per cui il grappolo sta attaccato al suo tralcio; ed il liquore, che da quell'uve così appassite si spreme, è sempre denso come un giulebbe. Secondariamente si posson far bollire l'uve ammostate in maniera (*b*), che la schiuma arrivi a sormontare gli orli del vaso: ma questa decozione essendo violenta, o sforzata, fa prender al vino una vena di fuoco, che volgarmente dicesi l'alto, come che lo metta in istato di conservarsi per un lunghissimo tempo. La terza maniera di dar al vino la cotta consiste in farlo tanto bollire, che si riduca alla

(a) Uvæ passæ solem.

(b) Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem,
Et foliis undam tepidi despumat aheni.
Georg. 1.

la metà, o alla terza parte della primiera sua dose, per indi farne un siroppo, che chiamasi sapa (*a*), e serve di condimento a parecchie vivande.

La cura, che molti si prendono di schiumare il vino nelle due prime maniere, gli toglie quasi tutto il suo spirito, onde rimane mai sempre spossente, e in certo modo aggranchiato. Siccome quel bollimento non è naturale, così non può non essere difettoso. Conviene per forza che i vini di questa fatta sieno leggieri, molli, e pisciarelli: e questo forse è il motivo, per cui s'adattano meglio che i nostri agli abitanti de' climi caldi, il cui sangue è più sottile del nostro, e in conseguenza riceve più prò da un umor languido, e sustanzioso, che da un liquore gagliardo, e spiritoso. Per la qual cosa non è maraviglia, se gl' Italiani, e gli altri popoli meridionali, assuefatti alla dolcezza di questo giulebbe, restan piuttosto offesi, che ristorati dalla vivacità de' generosi vini di Francia. Veniamo ora a' vini asciutti.

Vino asciutto.

Vino asciutto chiamasi quello, le di cui parti predominanti son il Volatile, e'l sale, stantechè nel lor perfetto ribollimento si è consumata quasi tutta la sostanza dell'olio, e quella poca, che vi è rimasa, si trova talmente assottigliata, e raffinata, che non ha più virtù di rintuzzare le particelle appuntate del sale, sicch' egli ha tutta la libertà di vellicare la lingua, e d'imprimervi un aggradevol frizzante. Tali sono i vini tutti di Francia, della Mosella, del Reno, e molti vini dell'Ungheria. Que-

(a) Defrutum, sapa.

Queste bevande si confanno egregiamente a' popoli Settentrionali, assottigliando il lor sangue, ch'è molto crasso, e sciogliendo i loro umori, che son ripieni di flemme.

Difetti del vino asciutto.

I difetti più principali di questi vini consistono nell'esser agri, o melati, o duri, o bituminosi. Il vino melato, che vale a dire d'un sapor dolce, assomigliantesi al mele, è molto difettoso: imperciocchè, in vece di ravvivare il cuore, l'intorpidisce, ed in vece di confortar lo stomaco, lo conturba. Questo difetto però, siccome ancor quello d'esser bituminoso, si trova sovente ne' vini più generosi. L'un e l'altro si corregge comunemente coll'indugiare a metterlo a mano fino ad un certo tempo proporzionato. L'esser agro non è tanto un difetto del vino, quanto della stagione, che non ha lasciate maturare perfettamente le uve, o del vignajuolo, che ha vendemmiato troppo presto. L'esser duro, o bituminoso è il peggiore difetto, ch'ei possa avere. Egli proviene, o dalla natura medesima del terreno, o dalla negligenza del vignajuolo, che ha mancato di ben coltivar la sua vigna.

Dopo aver ragionato de' difetti del vino, diciam qualche cosa delle buone qualità, ch'ei può avere.

Bontà del vino asciutto.

La bontà del vino consiste nell'essere ad un' ora gagliardo, ed amabile, nell'avere un buon corpo, ed essere passante; ed in fine nell'accozzamento d'un colore brillante, d'un odore soave, e d'un sapor dilicato. Di questa tempra mi diviso, che dovrà esser quel vino, che il Signor Cavaliere vorrà ricoglier dalle sue vigne, allorchè soprantenderà alla loro coltivazione.

zione. Nè dubito punto ch' egli non ſia per ridurlo a una tal perfezione, qualor ſi compiaccia di tenere quel metodo, che gli verrà pur ora additato dal ſavio accorgimento del Signor Conte.

Cont. Varie ſono le forme, con cui s'acconcian le viti, e varie pur le maniere, con cui ſi manipola il vino, affinchè rieſca perfettamente condizionato. La vite è una pianta naturalmente aſſai debole: ma la natura l'hà corredata di varj palmiti, che a guiſa di tante mani van brancolando di qua e di là, per cercare dove attaccarſi, e sì aggavignano a qualunque amminicolo ſi para loro dinanzi, ed afferranlo in modo tale, che la forza del vento non è valevole ad atterrarle. In Francia ſi coſtuma di tenerle raccomandate ad un ſemplice palo. Altrove poi ſi ſoſtentano, a forza di canne, o di pertiche, o di forcelle di legno. (*a*) Gl'Italiani, ed i Greci han per uſo di far ſalire le viti ſu per le fraſche degli olmi, dove hanno il comodo di dilatarſi a lor piacimento, e di montare di rama in rama ſin alla vetta dell' albero. Nelle regioni dell'Aſia, dove i grappoli delle viti ſon groſſi a diſmiſura, i vignajuoli ſono obbligati a raccomandarle a gl'ingraticolati delle ſpalliere, e delle pergole, formando de' pampinoſi lor tralci una ſpezie di padiglioni, per quivi ricoverarſi all'ombra, ed

(*a*) - - - - - - - ſupereſt - - - - - -
Tum læves calamos, & raſæ haſtilia virgæ,
Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſque bicornes,
Viribus eniti quarum, & contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos.
Virg. Georg. 2.

ed al fresco. Gli agricoltori di que' paesi ricavano spesse volte da un medesimo colto del riso, o del formento, per far del pane; dell' uva, per far del vino; della foglia per allevare i filugelli, che se la brucano da per loro, soggiornando, e lavorando i lor bozzoli su per le rame de' gelsi, di cui si servon pur anche d'appoggio per sostenere le viti.

Ciascun paese tiene il suo metodo particolare, che si suppone fondato sul proprio bisogno. Se i vignajuoli d'un territorio pretendessero di trasandar le lor regole, per appigliarsi alle altrui, si crederebbe, che la lor vigna dovesse andare in perdizione. Nè io in questo so condannarli, non dovendosi mai tralasciare quel metodo, che si sa per esperienza esser buono, quando non s'abbian delle riprove sicure, che il nuovo è per esser praticamente migliore. Ma nel decorso de' miei diversi viaggi ho osservato, che ogni paese era troppo tenace dell'antiche sue regole, e che s'avrebbon in cento luoghi de' vini molto migliori, e mille volte più durevoli, se s'usasse più diligenza nel farli, e nel custodirli.

L'intenzione, ch'io avea di piantare una vigna nella mia tenuta, m'ha fatto por mente a tutti i metodi particolari, che si tenevan da' vignajuoli di ciascheduna provincia della Francia. Non ho trovata in nissuna parte un'altra nazione, che metta tanto studio, e tanta attenzione nel far il vino, quanta ve ne pongon gli Sciampagnuoli da una cinquantina d'anni in qua. Il lor vino era già di prima dilicatissimo, e stimatissimo; ma non reggeva, nè alla lunghezza del tempo, nè all'incomodo del

del trasporto. Ma a lungo andare, ora sperimentando un metodo, ed ora provandone un altro, son finalmente arrivati a trovar la maniera di dargli il colore della ciriegia, dell'occhio della pernice, della schiuma del mare, e del più perfetto o del più acceso ponzò, siccome ancora di fortificarlo sì fattamente, che può benissimo conservarsi sei o sett'anni, e forse ancora di più senza perdere punto punto della sua primiera bontà.

Questo lor metodo, essendo stato abbracciato, ed esattamente osservato da' vignajuoli di Cuissi, di Pargnan, e d'altre parti del territorio Laonese, ha fatti venir fuora de' vini, che appresso tutta la Fiandra sono apprezzati poco meno di quei di Borgogna, e di Sciampagna.

Che più? Propagatosi questo medesimo metodo in varie parti di Borgogna, manda di tempo in tempo alla luce, e mette in voga de' liquori, che per l'addietro non erano nè conosciuti, nè nominati.

La cultura delle viti.

Il metodo, di cui parlo, parte riguarda la coltivazion delle viti, parte lo strigner dell'uve, e parte la custodia del vino, quando è imbottato.

La cultura delle viti consiste nel saperle piantare, propagginare, potare, scassare, cignere, fornire di nuova terra, e letaminare.

La piantagione delle viti.

In primo luogo è da osservarsi, che la vigna non vuol esser piantata in una terra ubertosa, ed atta a seminarvi del grano. Queste maniere di terre sono per verità abbondantissime di sughi nutritivi, e di sali: ma siccome ad ogni minimo caldo, che sopraggiunga dopo la

virſi, o de' magliuoli, o de' piantoni. I magliuoli ſon ſermenti ſenza radice, che ſi diſtaccan l'inverno da un buon vizzato, e ſi conſervano in faſcetti nella cantina, ſintantochè ſi voglion mettere in opera. Verſo la fine di Marzo ſi tuffano queſti faſcetti in qualche pantano, dove ſi tengono per otto giorni continui, prima di piantarli, e poi ſi pongono, non diritti, o a perpendicolo, ma alquanto inclinati verſo una banda, a tre a tre o a quattro a quattro per ogni buca. Le buche han da eſſer lontane l'una dall'altra l'intervallo d'un piede: trovandoſi troppo folti, ſi diradano. I magliuoli voglion eſſer piantati quaſi a galla, ed il capo, che ſi ſotterra ha da eſſer ſempre il più groſſo. Queſto capo dee portar ſeco una ceppa di legno vecchio di due anni, niente più groſſa d'un'oncia.

I piantoni.

I piantoni all'incontro ſon rampolli ſpiccati dal ceppo, e poi piantati in un ſemenzajo, il fondo della cui terra debbe eſſere alquanto più magro del terreno, ove s'hanno da trapiantare. Queſto traſpiantamento ſi fa in capo a due o tre anni nel meſe di Novembre. E' quì da oſſervarſi che ſubito ſvelti dal ſemenzajo ſi convengono trapiantare nel nuovo colto, ſenza frapporvi alcun tempo di mezzo. Ogni minima dilazione potrebbe pregiudicare alla loro eſtrema dilicatezza: Ogni poſſeſſione dovrebbe avere per adiacenza il ſuo ſemenzajo. Non ſi può dire quanto ſia utile. I piantoni cominciano a far dell'uva fin dal terz' anno, e continuano comunemente a fruttare per lo decorſo di ſeſſant'anni, e di più.

La vigna può rinnovarſi o in tutto, o in par-
 te

te per mezzo delle propaggini, e delle margotte.

La propaggine, e 'l nesto.

Propagginare una vite è piegare, e sotterrare un de' suoi tralci, o sarmenti più vigorosi, senza tagliarlo dal proprio tronco, facendo sì, che il legno vecchio resti sotterrato in una formella alquanto lunghetta, nè spunti fuori, che il legno nuovo. Allorchè quella parte, che sta sepolta, ha gettate sotterra le sue radici, o si lascia attaccata al suo tronco, o veramente si taglia sotto alle barbe, e si coltiva questo nuovo ceppo, per poi traspiantarlo dove fa d'uopo.

Margottare una vite è far passare un ramicello della medesima attraverso ad un panierino, il qual si posa giù in terra, con abbassare nel tempo stesso la rama. Ella vi barbica; ed a Novembre si taglia per di sotto il virgulto già margottato: si svelle bel bello: e si ripianta successivamente col suo piccol pane nella nicchia già preparata. Eccovi già mostrate le quattro maniere, per cui si propagan le viti. Vediamo ora come si faccia a potarle.

La potatura delle viti.

La potagion delle viti debb'esser sempre correlativa alla qualità del vizzato, che s'ha alle mani, e alla natura della terra, che dee nutrirlo. Se la terra è troppo magra, o'l vizzato un po' debole, non si lascian su' tralci novellamente cresciuti, se non due capi, o al più tre; affinchè il succhio, riconcentrandosi in questo piccol numero di nocchi, li faccia germinare con più vigore. Se poi la terra è ubertosa, ed il tronco forte, si lascian su' tralci novelli tre, o quattro capi; acciocchè il suc-

C. Il Corniolo. D. Frutta del Corniolo.

C ramo di rovere colle sue foglie

B. l' Olmetto

succhio diramato in più parti abbia manco vigore, nè presti un soverchio nutrimento a' nuovi germogli.

Corre tra i vignaiuoli, siccome ancora tra gli ortolani, una presunzione non meno antica, che falsa, che la potagione non si dee fare, che a primavera. Ma si condannano, o si tradiscono da per sè stessi, mentre, per prevenire la furia delle faccende, che non li lascerebbe supplire a tutto per tempo, intraprendono la potagione a Gennajo, e per quanto s' avaccino, e si affatichino, appena arrivano a terminarla nel mese d'Aprile. Ora il succhio, che principia a lavorar nelle piante fin dal mese di Marzo, proseguendo il naturale suo corso, fa pullulare per fin d'allora le gemme, che sono in vetta, cioè appunto quelle che s'hanno da resecare. Il perchè, trovando gli orificj de' canali tutti aperti, allorchè queste si potano, va colando, e gemendo sintantochè sia risseccato, e stagnato dal caldo. Ma se la potagione si fosse fatta innanzi al cader delle foglie, questo sugo non si perderebbe, nè impregnerebbe inutilmente quelle gemme, che han da rescindersi. Così l'intendeva *M. de la Quintinie*. Il suo metodo è stato più e più volte provato, nè mai s'è trovato fallace: onde ciascuno può avventurare una piccola porzioncella di viti, per farne l'esperienza, e per accertar da per sè stesso, che a principiare la potagione d'Autunno, per poter poi lavorare e divelrare le terre pomifere con agio, ed a tempo in sul far della primavera, se ne ricava del gran profitto, nè mai ne nasce verun pregiudizio.

Il tempo di potatura.

 Le

Il lavoro della vigna.

Le vigne si lavorano a Marzo, terminato che s'è di potarle. Questo lavoro è diverso, secondo che diversa è la qualità de' vigneti. Ve n'ha degli alti, e de' bassi. Alte si chiamano quelle vigne, che, piantate in una terra non troppo soluta, si lascian crescere fin all'altezza di cinque o sei piedi. Bassi all'incontro s'appellano que' vigneti, che, situati in un terreno sottile, non si lasciano andar in alto più di tre piedi.

Le viti alte si zappano ogni anno al piede, ed ogni quindici anni s'avvallano. Avvallare una vite vale affondarla dentro il terreno, con farvi intorno una fossa, che abbia due piè di diametro, e sia altrettanto profonda, quanto è lungo il suo fusto. Ripiena la fossa, e ricoperto il pedale, si distendon di qua e di là tre o quattro de' suoi rampolli più vigorosi, e si ricorican sotterra, affondandosi tre o quattro grosse dita per entro, per farne poi a suo tempo altrettante propaggini. Così il legno vecchio, trovandosi rinforzato di nuova terra, acquista nuovo vigore, e in certo modo ringiovanisce. Questa operazione si fa a Novembre.

L'avvallamento delle viti.

Ma non così si governano le vigne *basse*, il cui vino è sempre più prelibato, e migliore. Queste si zappano ogni anno al piede, e nel medesimo tempo s'avvallano qualche poco, per maggiormente invigorirle: intantochè a lungo andare i lor pedali si trovano innabissati sotto la terra parecchi passi, e talor anche più pertiche. Ma, nell'abbassarli, conviene avere la diligenza, di profondarli sempre a diritto, senza veruna sinuosità; altramen-

mente, dovendosi l'anno venturo zappare al piede, correrebbe pericolo di non intopparvi dentro colla zappa e tagliarli.

Quando la vigna è invecchiata, sicchè non se ne può sperare alcun frutto, conviene, o spiantarla, o farla ringiovanire a forza di nesti. Spiantandola; fa d'uopo lasciar passare almen un anno, senza piantare in quel colto verun vitigno. Intanto sarebbe bene di seminarvi del grano, che vi fa prova sicuramente, o pur del segale, o qualche altra biada marzajuola, per digrassare la terra, e renderla più soluta, e più confacevole alla somma dilicatezza de' nuovi magliuoli, che s'han da porvi; poichè senza una tal precauzione, vi troverebbono un nutrimento troppo gagliardo, e in conseguenza capace di soffocarli.

Il nesto della vite.

Ma se il vecchio vitigno produce tuttavia de' palmiti vigorosi, ma non fruttiferi, allora, in vece di spiantarlo, si può innestare. Si proccura in tal caso di ficcar sottoterra tutto il vecchio legname, senza lasciare esposti all'aria, se non due o tre tralci novelli, dove il nesto allegherà molto meglio, che non farebbe nel legno vecchio, il quale è più difficile a fendersi, e mediante la sua grossezza, non ha troppa proporzione colla sottile vermena, che debbe quivi inserirsi. Le viti s'innestano a forca. L'operazione è in tutto simile a quella dell'altre piante.

Avvallandosi ogni anno, come s'è detto, le viti alte, non v'è bisogno di fornirle di nuova terra. Le basse all'incontro, se'l fondo del terreno, ov'elle sono allignate, è fuor di modo sottile, voglion esser rifiancate di nuo-

va terra ogni dodici anni, e s'egli è alquanto ubertoso, ogni quindici. Non è però da allargarsi troppo la mano nell'aggiugnervi nuova terra, ed è da osservarsi, che ogni colmata vuol esser distante dall'altra l'intervallo d'un piè. Il caricarle soverchiamente di terra potrebbe far tralignare i vizzati, alterare la dilicatezza del vino, ed ingrossare sì fattamente i pedali, che l'aria non avrebbe campo d'influir ne' medesimi, nè d'introdurvi il fuoco, ed i succhi più perfetti.

Il rinuovamento della terra per rincalzare le viti.

Letaminazione delle vigne.

Tutte generalmente le vigne voglion esser letamate a bel modo. Se'l fondo del lor terreno è sommamente magro, e soluto, basta concimarle ogni sett'anni una volta. Se poi è alquanto grasso, e tegnente, ogni dodici. La soverchia abbondanza del concio, brucerebbe internamente le viti, le farebbe in breve tempo perire, e deteriorerebbe la naturale bontà del lor vino. La buina, (trattandosi delle terre solute) è il migliore stabbio, che sia. Quanto alle terre tegnenti, convien concimarle colla stessa buina, modificata con isterco di cavallo. Il letame, che si raccoglie da' pecorili, purchè sia spento, è mirabile per ogni vitigno che gialleggia; sì veramente, ch'egli s'adoperi con più riserva del precedente. Il vero tempo di concimare le vigne è il Novembre. Ma se l'Autunno è piovoso, è d'uopo indugiare a Febbrajo; perchè la terra, e'l letame non formino intorno al piè delle viti un paniccio viscoso, che attaccandovisi tenacemente, gli potrebbe recare del danno.

Il tempo di cignere, e di palare le viti.

Il tempo di legarle, e palarle, è quando principiano a buttar fuora le gemme. Verso il medesi-

desimo tempo si cimano; sia poco prima, sia poco dopo, nulla rileva. Cimare le viti non è altro, che ficcare, o attorcigliare la vetta de' loro rami, e resecarne per affatto i minuti sarmenti, che germogliano in fondo, o dalle bande del tronco. Questa fattura si va reiterando più d'una volta, per somministrare alle gemme già principiate a sbocciare un più abbondevole nutrimento.

La cimatura delle medesime.

Ma non è men necessario sarchiare, o svellere di mano in mano l'erbe nocive, che nascono a piè delle viti, conciossiacosachè le medesime smungon la terra, e la raffreddano. Vero è, che dovendosi fare un tal lavoro, o colla zappa, o col sarchio, bisogna astenersi dall'entrar nella vigna con questi arnesi dopo la pioggia, dopo la grandine, e dopo i nebbioni. Zappandosi la terra dopo la pioggia, si rende dura, e tenace, e conseguentemente impenetrabile alle influenze dell'aria: il che fa intisichire, e morire non pochi pedali. Sarchiellandosi dopo la grandine, e dopo la nebbia, vi si racchiude un freddo mortifero, o almen capace di tenerla per lungo tempo annighittita, ed oziosa.

La necessità di sarchiare le vigne.

La vigna ha tre nimici capitalissimi, da cui si pena molto a guardarla. Uno di questi è la piattola, l'altro, noto in qualche luogo della Francia sotto il nome di *becbe*, ed il terzo la lumaca.

Gl'insetti che danneggian le viti.

La piattola è un certo insetto, che nel colore, e nella figura s'assomiglia allo scarafaggio ronzante, come che sia di gran lunga più piccolo. Questo animale trapassa la stagion rigida sotto il pedal de' vitigni, e spezialmente de'

La piattola.

de' magliuoletti novelli, dove rosicchiando le lor radici ancor tenere, li fa sovente morire. Sbuca nel mese di Maggio fuor della terra, e s'attacca di posta alle foglie. Nè gli basta di brucare, e di divorare tutti i pampini, ma va beccando le gemme, ed i nocchi, sicchè il più delle volte non lascia allegare i nuovi germogli. Per isviare questi animali dalla persecuzion delle viti, è bene di seminare in qua e'n là per la vigna una buona quantità di fave: poichè le piattole, adescate da quella nuova verzura, che in breve tempo vien su, lasciano i pampini delle viti, e s'attaccan golosamente alle foglie, trovandole più tenere, di dette fave. Allora si coglie opportunamente quell'inutil fogliame colla malvagia genìa quivi entro alloggiata, e si brucia ogni cosa insieme a piè delle viti. Per questo mezzo si viene a rimediare alla meglio ad un altro male, maggiore del precedente. Conciossiachè questi insetti beccano l'uve di già mature, per inserirvi le loro uova, donde poi nascono in breve tempo delle legioni di vermi, che tuttequante le imputrediscono, e sì distermінan tutto, quando s'è a tiro di vendemmiare. Il Sole altresì va succhiando in brev'ora tutto l'umore de' grappoli già attaccati, e li converte in aridissima polvere. I vermi ben pasciuti van cercando un ricovero, onde cangiarsi in crisalidi, e di crisalidi in nuove piattole. Se trovan per avventura una massa di concio, vi s'allefican volentieri; e a tal effetto gli accorti vignajuoli ne pongon sempre qualcuna a piè della vigna. Questi è l'asilo di tutte le piattole, e scarafaggi, e di molti altri

altri insetti consimili. Verso la fine del verno se le dà fuoco, e si distrugge a man salva un' infinità di animaletti nocivi. Le ceneri, che vi restano, non son meno giovevoli del medesimo stabbio.

Il secondo insetto che nuoce alle viti è un animaletto della natura degli scarafaggi, ma molto minore d'una mosca ordinaria. Il suo dorso è ricoperto d'una squama di color verde; ma listata da capo a piè d'un certo giallo, che risplende al par dell'oro più terso. La sua testa consiste in una spezie di tromba, dura, e tralunga, fazionata a modo di sega, i di cui denti straziano tutta l'uva. Ma non minore è lo strazio, cui fanno delle foglie ancor tenere: imperciocchè, avvolticchiandole attorno a sè stessi a guisa di tanti cartocci, vi formano successivamente al di dentro una certa teletta lanuginosa, ove depongono le lor uova. Sul far dell'inverno s'appiattano sotto terra, o si ricoveran tra 'l concime, e quivi dimorano sempre dormendo. Si suol usare la diligenza di raunare tutti i detti cartocci, inchiudenti le loro uova, i quali s'abbruciano a piè delle viti.

Le lumache.

Il tempo opportuno per acchiappar (come suol dirsi) a balzello le lumache, è quando cade la rugiada, o 'l crepuscolo della mattina. Tutto il resto della giornata si stanno ascose. Gli abitatori di Linguadoca, che forman di queste chiocciole de' saporiti potaggi, son valevoli a sterminarle più agevolmente degli altri: Ma se un vignajuolo particolare pretendesse di sbarattarle dalla sua vigna da per sè solo, senza intendersela con tutti gli altri agri-

gricoltori del medesimo territorio, e senza valersi del lor concorso, perderebbe il ranno, e'l sapone: conciossiachè, dopo essersi affaticato ad uccidere cento nimici nel suo vigneto, ve ne resterebbono più di due mila aggirantesi per l'altre vigne circonvicine, dalle quali a mano a mano sortendo, andrebbono a dar l'assalto alla sua.

Lavorata in più e più volte a suoi debiti tempi la vigna, e secondato da una state propizia il lavoro del vignajuolo, l'uva finalmente matura, e viene il tempo di apparecchiar il bisogno per la vendemmia. Si netta la tinaja, si mette all'ordine lo strettojo, e si ricerchian le tina, le bigonce, e le botti. Ma la maniera di far il vino, e di condizionarlo è una materia tanto importante, che sarà meglio portarla ad un altro giorno per ragionarne con maggior comodo. Diamo in tanto un' occhiata alla vigna bassa, dove mi conforto di farvi toccar con mano quasi tutto ciò, ch' io v' ho detto.

Fine del quinto Dialogo.

IL

IL VINO.

DIALOGO SESTO.

Il Conte
La Contessa } di Gionvalle.
Il Priore
Il Cavaliere del Broglio.

Contes. ECcò già apparecchiato il tutto per la vendemmia: ed ecco pure una folla di vendemmiatori, che quà concorre, per offerirvi la sua opera. Via su, che ordini avete da dare a tutta questa gente?

Cont. Dalla lor diligenza nel vendemmiare dipende la bontà del vino. In primo luogo fo loro intendere, che han da passare tre volte sopra le medesime viti, e raspollare le uve in tre riprese. La prima volta han da coglier soltanto quelle, che son più spargole, più dilicate, e più mature, e poi purgarle da tutti gli acini, o marci, o secchi, o acerbi, o tocchi dagl' insetti. Raccomando a ciascun di tagliare i grappoli più corti, che sia possibile, perchè i lor picciuoli son sempre amari, e perchè, tagliandoli troppo lunghi, si comunica al vino un sapore, che sente di raspo o di legno. La seconda volta han da corre i grappoli grossi, e serrati, e un poco manco maturi. La terza raccolta ha da essere dell' uve acerbe, marce, e risecche, in una parola degli scarti. Di queste tre raccolte farò fare tre

tre masse, delle quali voi già vedete la differenza.

La mescolanza dell' uve.

Ma questa prima operazione, ch'è importantissima, suol esser perfezionata, con farvi un'altra diligenza. Io possiedo de' vitigni di più maniere. Parte son situati in una terra sommamente soluta, e pietrosa, il cui vino è molto dilicato, e odoroso: parte son piantati in un terreno più grasso, ed il vino, che quivi si raccoglie, ha più corpo. S'io voglio unire queste due qualità in un medesimo vino, e perfezionare l'uno coll'altro, ho modo di farlo, e mescolando sul fatto l'uve di questi differenti vizzati prima di pigiarle, o frammischiando l'un vino coll'altro nella tinaja subito dopo averle pigiate. S'indugio a fare questo miscuglio, quando il vino è riposato dentro le botti, vo a risico evidente di perder tutto. Quando i vini son fatti stentano molto a far un perfetto composto. Il più debole muta colore, e il più gagliardo in vece di correggere il difetto del primo, partecipa della mala qualità del secondo. Il minor male, che in tal incontro possa al vino accadere, come che sia molto grande, è il venir torbido, nuvoloso, e appannato, e perder quella vivacità, che si ravvisa ne' vini, quando son ben chiariti. Ma non così intravverrà s'io mescolo l'uve perfette d'una vigna, coll'uve perfette di un'altra. Dall'unione di queste differenti granella pigiate in un medesimo tino risulta un liquor prelibato, che ha corpo, dilicatezza, odore, e color vivo, capace di conservarsi molti anni senza una minima alterazione. Tutto ciò, ch'io v'ho detto, vien com-

comprovato dalla ſperienza. Il buon effetto, ch'è derivato dalla meſcolanza di tre o quattro vizzati d'uve, tentata, e ſperimentata più volte ha portati i vini di *Silleri*, d'*Ai* e d'*Otvigliers*, a quella perfezione, che ciaſcun ſa. Baſti il dire, che quivi ſi trovano accolte tutte quelle grazie, che ſon valevoli a ſoddiſfare qualunque genio.

Il Padre Perignon, Religioſo Benedettino del monaſtero d'Otvigliers ſulla Marna, è ſtato il primo a meſcolare, come s'è detto, le uve di differenti vizzati in un medeſimo tino. Prima, che queſto metodo ſi dilataſſe pel mondo, non ſi parlava d'altro, che del vin di Perignon, o d'*Otvigliers*.

Cav. Jeri appunto, in leggendo il convito di Deſprò, trovai tutti i vini ſoprammentovati dal Signor Conte, colla nota delle colline, onde ſi cavavano. Queſto convito conſiſteva, per quanto dice il Comentatore, in un'aſſemblea di perſone diſputanti intorno al merito de' vini, che ſi raccolgono da tutte le piagge, e colli di *Rems*. Ho voluto riſcontrar ſulla carta Geografica i Nomi di Perignon, di Silleri, d'Otvigliers, d'Ai, di Taiſsì, di Verzenai, e di S. Thieri, notati nel detto catalogo. Ma, per quanto abbia cercato, e ricercato, non m'è ſortito di rinvenire il nome di Perignon.

Conteſ. Vel credo ancor io. Il Comentatore ha preſo un uomo per una montagna. Il granchio è molto badiale. Ma ripigliamo la noſtra vendemmia. Adeſſo arrivo a capire, perchè il vino de' contadini è ſempre inferiore a quel de' gentiluomini, e de' cittadini, quantun-

tunque sia derivato da una medesima vigna, e fatto della stess'uva. Il villano, che non ha, se non una coltra, o due di terreno, non può nè sterzarlo, nè tagliarlo. Fa di tutte l'uve un composto; e credendo di rettificare il cattivo col buono, vien col cattivo a guastar il buono. Ma il gentiluomo, che ha molte vigne, può investigare la particolar qualità di ciascun vigneto, e far di più uve un miscuglio, che renda accreditato il suo vino.

Cont. Questa scelta, e questo assortimento d'uve diverse, di cui poc'anzi ho parlato, giova del pari a chi vuol far del vin bianco, e a chi si diletta d'averlo rosso.

Cav. Ma, Signore, voi parlate del colore de' vini in una certa maniera, che par, che sia in poter nostro l'averli comunque si vuole. V'è forse modo di ricavare dall'uva bianca un vino, che non sia bianco, e dalla nera un vino, che non sia rosso?

Cont. Certo, che l'uva bianca non vi può dare, se non vin bianco, ed un vino, che per lo più non ha polso, nè prerogativa di sorta alcuna, che presto presto vien torbo, e che principia, innanzi che arrivi la state, a dar la volta. Queste maniere di vini non son quasi più in uso. I soli medici li trovan buoni per gli ammalati. Ma il vin chiaroso, il cui colore è si vivo, e 'l cui candore riluce, e brilla come un cristallo, provien dall'uve nere morate, e tanto più serba il suo chiaro, quanto più vien purgato da ogni minimo granello d'uva bianca. Una volta il vin d'Ai a mala pena si potea conservare tutto il primo anno. Il sugo spremuto dall'uve bianche, ond'eran tut-

te

te avvignate quelle colline, in breve tempo innasprivasi, pigliava l'alto, e guastava tutta quanta la massa del vino. Ma dappoichè si è dismesso di purgare da ogni acino d'uva bianca il vin di Sciampagna, le colline di Rems portano un vino, che dura da sette o ott'anni, e quelle della Marna un che dura da quattro o cinque. I vini poi di Borgogna, che in capo al terz'anno diventan cerconi, non darebbono così presto la volta, se vi s'usasse la soprammentovata cautela.

Cav. Come mai si può dare, che l'uva nera porti il vin rosso in Borgogna, e lo dia chiaro come l'acqua, in Sciampagna?

Modo di fare il vin bianco coll'uva nera.

Cont. Il liquore, che spremesi dall'uva nera, si può colorire, per dir così, comunque si vuole. Se si vuol, ch'egli sia d'una bianchezza perfetta, ecco come si fa. Si coglie l'uva la mattina a buon'ora, e si trasceglie la più bella, che sia nella vigna. Ogni grappolo, che si coglie si posa bel bello nelle ceste, o paniere, le quali si piantano per più comodo a piè delle viti: quindi si traspone a un per volta, colla maggiore dilicatezza, che sia possibile, in altre ceste più grandi, osservando di non ammaccare in conto alcuno i granelli, e di far sì, che ritengano quella brina, e quel fiore, onde la lor superficie è coperta. La brina, e la rugiada cooperan molto alla bianchezza del vino.

Vendemmiandosi sull'ora calda si distendono in su le ceste delle tovaglie bagnate, affinchè l'uve si mantengano fresche; altramente il calore farebbe prendere al vino il vermiglio. Quindi si carican queste ceste addosso a somieri

mogj,

mogj, e mansueti, affinchè le portino lemme lemme, e senza scuoterle punto punto, sin alla tinaja, dove l'uva si sta al coperto, ed al fresco. Se il Sole non ha gran forza, si prosegue a vendemmiare senza pregiudizio veruno insino all'ora di Nona. Ma s'egli fosse soverchio ardente, si tralascia verso l'ora di Sesta. Portate, che siano le dette ceste in tinaja (la quale voi ben vedete quanto importi, che sia vicina alla vigna, affinchè l'uve non s'ammacchino, e non si riscaldino pella via) in vece di pigiarle nel tino, si pongon nello strettojo, la cui struttura, ed operazione non mancherò di mostrarvi, quando saremo all' alloggio.

Dopo aver data colla maggior prestezza, che sia possibile, a cotest'uve la prima stretta, si van raccogliendo tutti i granelli, che si van spicciolando, o staccando dalla massa, e si ripongono nello strettojo, per dar loro un' altra volta la pigiatura. Poscia si recidon con una pala tagliente i quattro lembi della medesima massa, e gettasi tutta quella materia, che s'è recisa nello strettojo: quindi si torna a strignere la terza volta, e questa stretta, non senza ragione, si chiama il primo taglio. Così s'abbassano in varie riprese le grosse stanghe dello strettojo, e dannosi alla vinaccia diverse strette, che si nomano respettivamente di secondo, di terzo, di quarto, e di quinto taglio.

Vino del primo taglio.

Il vino, che scaturisce dalla prima stretta (se l'uva è ben matura, e la stagione va calda) si mette in disparte, perchè il vino allora vien giù a catinelle, e se ne spreme un'abbondevo-
le

Vino del 2. del 3. del 4. e del 5. taglio.

la quantità; onde non mette conto mescolarlo con quello della seconda stretta, da cui potrebbe ricevere un'ombra di color rosso. Ma quando la stagione va fresca, e così pure quando la prima stretta ne dà poco vino, allora non solo è utile, ma ancor necessario mescolare il secondo col primo. Anzi che alcune volte convien frammischiare il vino estratto dal primo taglio con quello, che si è spremuto dalle due strette antecedenti. Ma molte persone autorevoli non vogliono esporsi a un tal risico, sapendo, che il primo vino potrebbe restarne contaminato. Il vino che noi chiamammo di taglio, è ottimo a bere, e puossi mescolare co' vini rossi, se se ne fanno in disparte.

Queste maniere di vini, che si spremon da' grappoli recisi dopo la seconda stretta, tanto più vengon rossi, quanto maggiore è la copia de' tagli, che si son fatti; conciossiachè la pressione dello strettojo sforzando sempre più i fiocini, cioè le cuticole de' granelli, ne fa scaturire di mano in mano de' nuovi sughi, i quali appunto son quelli, che tingono il vino di rosso. Talora poi l'ardore del Sole, e lo scotimento veemente del carro operan con tanta violenza su' fiocini, cioè a dire su quelle rezze, o cuticole, che servon d'invoglio, e di custodia a' granelli, che l'umore quincentro racchiuso, essendo già in moto, s'incorpora nel liquore degli acini, ed in tal caso non se ne può spremere un vino perfettamente bianco, ma sarà simile all' occhio della pernice, o ancora più carico. La qualità del vino non vien per questo a

 dete-

deteriorare. Ma la moda, ed il genio universale ama di averlo o tutto d'una sorte, o tutto dell'altra, cioè a dire, o ben bianco, o ben rosso.

Il vino, che si estrae dalla festa stretta, si mescola con quel degli scarti, che è quanto dire dell'uve marcie, o secche, od acerbe, per servirsene per istrapazzo. Nella Sciampagna s'arriva a dare a' grappoli tante strette, che la vinaccia diventa dura come una pietra, e l'umore, spremuto in ultimo riesce un'acquavite di cattivo sapore, ma però buona per le ferite, e per molt'altre bisogne.

Venghiamo adesso al vin rosso. L'esperienza ci dà a divedere, che il color rosso del vino proviene dall'incorporamento più o meno

Lo strettojo ordinario.

A. A. I Sedili dello strettojo. Consistono in certi rocchi di travi poste a diacere sul suolo, su cui si posa tutta la macchina dello strettojo.

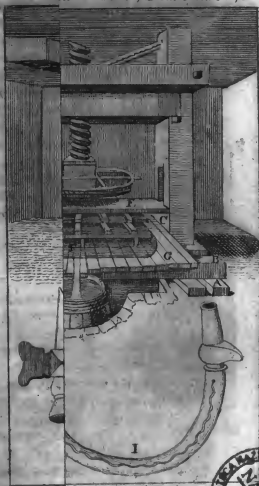
B. B. Altri sedili, o sostegni, posti attraverso, sopra i quali risiede la detta macchina.

C. C. Gli stipiti, o spallette dello strettojo. Questi stipiti son tavoloni ritti in piè, e radicati profondamente nel suolo, presso la cima de' quali sono incastrate due grosse travi a traverso, caricate di pietre. Una delle due travi traversali (cioè la più bassa) è forata nel mezzo; ed il pertugio che dee servire di ricettacolo dello strettojo, è modellato a foggia di spira.

D. La vite dello strettojo,

E. La mensola. Questo pezzo consiste in un grosso e piatto tagliere, su cui posa la ruota dello strettojo; il tagliere, nel girar della ruota, preme, e sospigne abbasso il castello a lei sottoposto, consistente in molti travicelli incrocicchiati a modo di catasta, che tocca le tavole soprapposte immediatamente alla massa dell'uva.

F. La

Lo stra. *Tom. 4. Dial. 6. Cart. 146*

no perfetto dell'umore ſcaturito dal ſiocine coll' umore derivante dall' acino. Perciò ſi pigiano l'uve nel tino, e quivi ſi laſciano ripoſare prima di porle nello ſtrettojo. Agitandoſi e infuocandoſi, mediante l'ebollizione, le parti ſpiritoſe nel tino, urtano gagliardamente in tutti que' fiocini, che ſi van poi ſtritolandò nello ſtrettojo, e ne diſtaccano quella materia roſſigna, ond'è compoſta la cuticola, o rezza dell'uva, la qual materia ribollendo inſieme coll' umore degli acini ſi frammiſchia con tutta la maſſa, e tanto più vi s' incorpora, quanto più la detta maſſa ſi laſcia ſoggiornare nel tino. Il perchè chi

 bra-

F. La maſſa dell'uva, che dee pigiarſi.

G. Il letto, o caſſa dello ſtrettojo. Quivi ſi pone la maſſa dell' uva, che vuolſi pigiare. Queſto letto conſiſte in una groſſa tavola quadra, li cui lati ſono arroveſciate all' in ſu, affinchè il vino ſpremuto dall' uve non trabocchi al di fuori, ed è oltre a ciò, accanalata, con un doccione, che ſporge in fuori, e pende alquanto all' ingiù, affinchè lo ſteſſo vino ſi concentri quiv' entro, e prenda la ſua direzione verſo il tinaccio ſituato al di ſotto, per riceverlo. Queſta medeſima caſſa, o letto dell' uva poſa ſu di un gran maſſo, o piedeſtallo di pietra, atto a ſoſtenere gli sforzi della preſſione: il qual maſſo deve reſtar in iſola, affinchè gli operieri abbia campo di girar da per tutto; di viſitare, a un biſogno, le fondamenta, e gli ſtipiti radicati ſotterra: e finalmente levare, e mettere, e raggiuſtare tutto ciò, che fa d' uopo.

L' uſo dello ſtrettojo.

Volendoſi metter in opera lo ſtrettojo, prima d' ogni altra coſa ſi pone nel ſuo letto, o caſſetta ſopraccennata la maſſa dell' uva, che vuol pigiarſi, oſſervando, che la

bramasse d'avere un vino perfettamente rosso, è sicuro d'ottenere l'intento, purchè lo lasci ribollire nel tino per lungo tempo. Vero è, che l'umor acido, e amaro, che si contiene ne'graspi, venendo agitato dalla medesima ebollizione, si comunica a tutta la massa, e vi sparge un sapor aspro ed amaro, che rende il vino insoffribile, e spezialmente quando l'annate van fredde.

V'è però modo di rimediare a un così fatto disordine. In primo luogo si può vendemmiare nell'ore più calde del giorno, cioè allorchè il Sole s'accosta al meriggio. L'impressione, che fanno i raggi del Sole sulle cuticole de'granelli, produce un effetto molto migliore, che non fa il ribollimento di parec-

---

la dosa sia sempre proporzionata alla grandezza dell'edificio. La massa de' grappoli collocati nello strettojo, chiamasi da' Contadini ora il pane, ora il pastone, ed ora il torsello dell' uva. Ella veramente rappresenta la figura d'un grosso guanciale, o d'una balla di lana. Stendonsi su questa massa tre tavolette, una delle quali deve restare nel mezzo, e l'altre due dalle bande, dovendo servire non tanto di regola per disegnare il sito de' tagliamenti, che s'han da fare in varie riprese, per riporre nello strettojo tutti que' grappoli, che si sottraggono alla pressione, quanto per preparare un piano perfettamente livellato al castello superiore, che posa immediatamente su le dette tavole. Questo castello, consistente in diversi travicelli incrocicchiati a guisa d'una catasta, può farsi a tre, a quattro, ed a cinque suoli a misura della grandezza dello strettojo. Quindi, col girar dell' agguindolo, si fa passare la corda avvolta intorno alla ruota, che è sottoposta alla vite dello strettojo nell'asse della ruota esteriore, e sì la vite s'abbassa, e fa nel tempo stesso abbassare la mensola a lei sottoposta, la quale preme gagliardamente il castello, ed

recchi giorni nel tino: imperciocchè la loro attività fa ribollire speditamente gli umori, e li fa ascendere per lo più in minore spazio di ventiquattr'ore per fino agli orli del fiocine, sicchè non è pericolo, che il vin contragga sapor di graspo.

Ma, se la stagione va fredda, o se non s' abbatte a venire un giorno, che faccia un bel Sole, per vendemmiare sul caldo, s'appendono i grappoli ad alcune forcelle di legno, i cui tre denti s'adattino attorno alla circonferenza del tino, dove s'alloga la mas-

---

ed il coperchio delle tavole, che toccan l' uve, e conseguentemente ne spreme il vino.

I. La tromba, o doccione di cuojo piegato in arco, per tramutar il vino da un vaso all' altro. Amendue gli orificj di questa tromba, o doccione son corredati d' un bocciuolo, o cannello di legno, l' uno de' quali incastra nella spina fecciaja della botte, che s' ha da empiere, e l' altro nella cannella della botte, che s' ha a votare.

K. Il mantice, o sia soffione, per respignere il vino della botte, che vuol votarsi, allorchè incaglia, per esser giunto nell' uno e nell' altro vaso ad uno stesso livello.

L. Il detto mantice delineato in proffilo.

M. La cannella della botte, che s' ha a votare. Questa cannella vuol avere un pertugio assai largo, acciocchè il vino possa scaturir fuora più facilmente, e la botte votarsi più presto.

N. Il cocchiume, o turazzolo, con cui si tura al di sopra la botte, che s' è già empiuta, affinchè l' aria esteriore trattenga il vino, nel mentre che si leva il bocciuolo dalla spina fecciaja; che altramente verrebbe fuora.

Lo

sa dell' uva, prima di porla nello strettojo, e sgranellando ad un per volta quegli acini, si fa restare il nudo graspo attaccato alle predette forcelle, per poi buttarlo tra l' uve inferiori. Gli acini adunque scanicando, e cadendo nel tino, cominciano quincentro a bollire: e come che vi si lascino stare parecchi giorni di seguito, non per tanto non ne risulta pregiudizio veruno. L'uva bolle, e ribolle, il vino si colora, nè contrae l'amarezza de' graspi, essendosi la più parte staccati, e separati dall'uve. Dissi la più parte, imperciocchè bisogna lasciarvene qualcheduno, affinchè i granelli, quando son posti nello strettojo, per ispremerne tutto il lor sugo, non iscanichino di qua e di là, per

Lo strettojo straordinario.

A. A. I sedili dello strettojo.

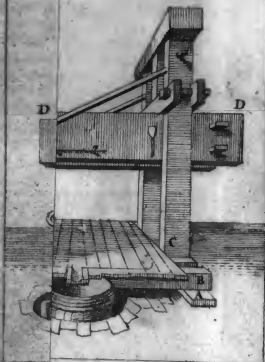
B. B. Altri sedili, o rocchi, o sostegni, posti attraverso a' primieri, sopra cui posa tutto l'edificio.

C. C. Gli stipiti, o spallette dritte in piè, e profondate sotterra, come s'è detto nella descrizione dello strettojo ordinario. Notisi però, che i veri stipiti dello strettojo son quelli, che si presentano a man sinistra, e che i due tavoloni più corti, che restano a mano dritta sono stipiti falsi. Nel tramezzo di questi stipiti falsi risiedono alcuni puntelli, che servon di sostegno, o d'appoggio alle traverse incastrate fra amendue le spallette a guisa di sali scendi, e vagliono ancora, a un bisogno, e farle altalenare, o mazziculare.

D. Le traverse sono più travi connesse insieme, talora due sole (quando sian forti a sufficienza) ma per lo più quattro, o sei.

E. La vite dello strettojo, il cui piè chiamasi comunemente la mammella della vite.

G. La

To. 4. Dial. 6. Car. 150
D
D
C
B

per mancanza d'un qualche vincolo, che li ritenga.

Il vino, che si ritrae dal tino si mescola susseguentemente con quel, che si spreme nelle due, o nelle tre prime strette del torchio, e che viene, come dicono i Contadini, tuttavia per amore. Il vino poi dell'ultime strette, è sempre inferiore, e perciò si pone in disparte.

Fatto ch'è il vino, si svina in diverse botti, ciascuna delle quali si marca colla sua impronta, per sapere, che sorta di vino vi contenga, esempigrazia una cifra, od un numero dinotante, che questo è tolto dal primo tino, quello dal secondo, l'altro dal ter-

G. La ruota, che fatta girare a forza di braccia da cinque o sei uomini faticanti volge la vite ora per un verso, ed ora per l'altro, e fa respettivamente altalenanare, cioè salire e scendere le traverse, segnate colla lettera D.

H. Il Castello, o contrappeso dello strettojo, il qual consiste in una torricella di forti tavole congegnate insieme in forma quadrangolare, interiormente ripiena di pietre. Questo castello deve avere dieci piè di lunghezza, e quattro e mezzo di larghezza per ogni verso. Il suo peso ascenderà a tremilà libre. Ciò non ostante può benissimo poggiare in alto, e discendere abbasso, internandosi alcuna volta nel pavimento; donde nella figura presente si vede spuntare. Il medesimo, secondo l'attual positura dello strettojo non fà alcuna forza. Egli riposa in terra, e mediante il sostegno de' puntelli situati per entro i falsi stipiti tien le traverse in equilibrio, e in riposo.

L'uso

zo eccet. e ciò si osserva sì nelle botti del vin rosso, come in quelle del bianco. Dopo averlo lasciato bollire dentro le botti un numero di giorni variabile secondo la maturezza dell'uve, e giusta la temperie della stagione, si copra leggiermente con una scodella il cocchiume, affinchè il vino abbia tuttavia campo d'esalare il soverchio suo fuoco. Si tengon le dette botti in una canova superiore tutto l'inverno; e quando si fan sentire i primi caldi, si trasportano nelle cantine sotterranee, dove si lasciano stare fin alla fine d'Autunno.

Il vino dell'anno nuovo s'imbotta per lo più in vasi nuovi: ma quando si travasa, fa d'uopo riporlo in altre botti, dove sia stato del

---

L'uso dello strettojo straordinario.

Volendosi porre in opera questo strettojo, si principia a far girare la ruota G. Il castello, o contrappeso dello strettojo si trova già in terra. Ma la forza della vite fa poggiar le traverse verso il punto E, e queste necessariamente dalla banda de' veri stipiti discendono abbasso. Dopo essersi alquanto abbassate s'insinuano de' grossi cunei, o zeppacce tra gli stipiti, e le teste delle predette traverse; ed allora, facendosi girar la ruota a rovescio, si fan discendere abbasso. Ma siccome la massa dell'uva, in cui s'imbattono, serve loro d'appoggio, così la forza della vite le abbassa con pena, e in conseguenza solleva in aria il castello. Questo gran peso, che ascende, come s'è detto poc'anzi, a tremila libre, trovandosi appiccato in tal guisa all'estremità di quelle lunghe traverse, forma in un colla vite un argano sì gagliardo, che in manco di ventiquattr' ore è capace di pigiare in una sola stretta una massa d'uva, che vi dia venticinque bigonce di vino.

V' ha

del vino della medesima spezie. La qual precauzione, avvegnachè debba aversi nel travasare ogni sorta di vino, pur nondimeno è molto necessaria rispetto al vin bianco, il quale in trapassando in un vaso, dove sia stato un liquore di differente natura, s'intorbiderebbe, o cangerebbe colore, e riponendosi in un vaso non avvinato, verrebbe, quand' egli è fatto, a sapere di legno.

Corre tuttavia una inveterata, ma falsa opinione, che il vino si conservi meglio, a lasciargli la sua feccia, che a travasarlo in un vaso netto. Io certamente non so capire il perchè. So bene non esservi cosa, che più pregiudichi al suo mantenimento della feccia, e dell'aria. Gli Sciampagnuoli travasano i loro vini tre volte l'anno; ma si guardano molto bene dal farlo passare in un vaso, che non sia netto, e ben purgato da ogni sorta di posatura, o di feccia. Di più per paura, che non

V'ha degli altri strettoj, ove la vite, in vece di esser appoggiata al castello, posa tra due tavoloni, e spallette, o stipiti dello strettojo, che stanno, come si disse di sopra, radicati fortemente nel suolo. In tal caso la detta vite non può poggiare in alto, ma a forza di braccia costrigne le traverse a discendere. Ci siam divisati di dover risparmiare al Lettore la minuta descrizione degli altri pezzi, che entrano nella struttura degli strettoj; non essendo nostro disegno d'insegnargli il mestiere del legnajuolo.

Si è pur tralasciata la figura dello strettojo a cassetta, non avendone potuto trovare alcuni de' giusti. Per altro, siccome questo strettojo opera molto adagio, così non è troppo in uso, nè s'adopera, per lo più, se non dove si patisce una grande scarsezza d'uva.

non isvanisca, costumano di far ardere per entro le botti un solfanello della grossezza d'un mezzo dito, e d'altrettanta lunghezza, affinchè l'odore spiritoso del solfo riempia di mano in mano quel vacuo, che vi rimane, nel cavar il vino, e l'ajuti a conservare il suo fuoco, e la sua limpidezza.

Or siccome la bontà, e la conservazione del vino dipende più, che da ogni altra cosa, dal purgarlo dalle sue fecce, così s'è studiato tutte le vie per rinvenir la maniera di ben chiarirlo. Due sono i mezzi, per cui s'ottien questo intento. Il primo consiste in mutarlo: l'altro nel dargli la colla.

Mutare il vino, è farlo passare da un vaso, dov'egli ha già deposto il suo letto, in un altro vaso nettissimo, per mezzo d'un doccione di cuojo, e d'un soffione. S'incastra in amendue gli orificj dell'accennato doccione un bocciuolo, il quale per una parte s'applica al fondo del vaso, che s'ha da riempire, e per l'altra alla cannella della botte, che s'ha a votare. Sturata la cannella, il vino scorre per quel doccione da un vaso nell'altro fin tanto che sia ridotto di qua e di là ad uno stesso livello. Allora s'introduce dalla parte del cocchiume, cioè dall'apertura superiore della botte, che si vota, l'orificio d'un soffione fatto a posta, e così l'aria, che vien costretta ad entrarvi, senza poterne più uscire, preme gagliardamente tutta la superficie del vino, e lo costrigne a rifugiarsi nell'altro vaso; senza intorbidarlo niente affatto.

Dare al vino la colla, è versare in ciascuna bot-

botte un boccale di vino, dove si sia fatto stemperare un bastoncello di colla di pesce, il cui peso ascenda a sessanta o settanta grani. Questi bastoncelli di colla, che ci vengon portati dagli Ollandesi dalla Città d' Arcangelo, voglion esser limpidi, e chiari. Si pestan con un mazzocchio, per isfogliare la colla: e per disciogllerla più agevolmente s' infonde in un poco d' acqua di fiume, che ha più attività dell' acque de' pozzi, o delle fontane. Vi s' aggiugne di tratto in tratto una piccolissima dose di vino. Si rimena frequentemente quel guazzabuglio, e se ne versa circa un boccale nella botte, dopo aver attinti dalla medesima due o tre fiaschi di vino. Quindi s' insinua dentro alla botte un bastone incurvato, e si va rimenando per ogn' intorno, affinchè la colla venga ad incorporarsi nel vino. Allora la colla si spande sulla superficie del medesimo vino, e vi forma come una tela: ma coll' ajuto d' un poco d' aria, la qual vi s' intrude con discrezione pel buco fattovi con un succhiellino, precipita a basso, e porta a fondo tutta l' oliosità, grassezza soverchia, e tuttequante le fecce, spezialmente se sia vin bianco. Ella non gli comunica alcuna rea qualità, ma dà risalto a tutte le buone, ch' egli può avere.

Il vino si muta a Gennajo, ovvero allorchè la bruma ha principiato a farlo naturalmente chiarire. In capo a quindici giorni si torna di bel nuovo a mutare; e, trattandosi del vin bianco, se gli dà la colla otto giorni prima di svinarlo, e d' infiascarlo.

Mu-

Il vino schiumoso.

Mutandosi verso la fine di Marzo, allorchè le viti cominciano a andare in succhio, diventa per ordinario schiumoso: sicchè, mescendolo nel bicchiere, vi lascia da imo a sommo una certa schiuma, ch'è bianca al pari del latte. Talvolta ancora addiviene, che il vino riesce schiumoso, a mutarlo nel Mese d'Agosto, sì veramente, che le viti, attesa la temperie della stagione, proseguano a andare in succhio. Dal che chiaramente si vede, che la schiuma del vino è un effetto dell'influenza dell'aria, e del sugo, che allora operano gagliardamente ne'tralci delle viti, e nell'umore dalle medesime derivato. Ma questa schiuma avvegnachè incontri il genio di alcuni, vien però riprovata da gl'intendenti, come una pecca del vino; vedendosi per esperienza, che il vin più aspro è sopposto ad una tale affezione, ma che il più perfetto non la patisce quasi mai.

Dovendosi dar la colla a'vini dilicati, come son quelli d'*Ai*, d'*Epernai*, d'*Otvigliers*, e di *Pieri*, che sono i vini, di cui si fa più consumo nel Regno di Francia, si principia a buon'ora, e per lo più nel Mese di Marzo. Ma a'vini generosi, come son quelli di *Silleri* di *Verzenai*, ed altri delle colline di *Rems* s'indugia a dar la colla in capo all'anno: ed allora questi vini son capaci di mantenersi da per tutto molti anni. Allora dico son le delizie delle tavole di Londra, d'Amsterdam, di Coppenaghen, e di tutte le regioni settentrionali d'Europa. V'ha chi asserisce aver eglino passata la linea equinoziale, senza punto deteriorare; ma

ma (sia pur detto con pace di tali asfertori) io per me stento a crederlo.

Infiascandosi questi vini, prima d'aver dato lor campo d'esalare pe' pori delle botti quel duro, e quell'alto, che in sè contengono, rompono buona parte de' fiaschi, e la lor qualità non è totalmente perfetta.

Il vino infiascato.

Or ecco le diligenze, che si convengono avere nell'infiascarlo. Primieramente fa d'uopo lasciare un intervallo d'un dito tra 'l turazzolo della stoppa, perch'egli possa meglio resistere a'di lui sforzi. E' bene altresì sigillare le dette bottiglie con cera lacca, per ovviare al pericolo, ch'ei non venga adulterato, o scambiato. In terzo luogo bisogna avvertire, che le bottiglie non han da posarsi dritte, ma piegate, o volte, per fianco: altramente il turazzolo, non essendo umettato dal vino, verrebbe a riseccarsi in maniera, che divenuto più scarno per l'orificio del vaso darebbe qualche adito all'aria d'influire nel vino, con risico di farlo inforzare e di formare sulla superficie di esso una tela, o uno strato di fiori, contrassegno evidente della sua alterazione.

Quanto al vin rosso, non è quasi in costume, nè di dargli la colla, nè di serbarlo ne' fiaschi, massime per tutto il primo anno. Il sugo de' fiocini, da cui ricevette, come poc' anzi accennammo, il vermiglio, si va separando di mese in mese dalla massa del vino, e depone le sue particelle più crasse, e fecciose nel fondo del vaso. Dandosi adunque a questo vino la colla, e travasandosi immediatamente ne'

ne' fiaschi, vi sembrerà chiaro, e limpido, come un'ambra: ma non passeranno due mesi, che, a un semplice scotimento della bottiglia, o al primo ingresso dell'aria insinuantesi nel mescerne due o tre bicchieri, vedrete elevarsi dal di lui fondo una nuvola, che appannerà la sua limpidezza; ed intorbiderà tutta quanta la massa.

Non è dunque da travasarsi il vin rosso nei fiaschi, se non se fosse in poca quantità, da potersi consumare in due mesi: conciossiacosachè in capo al terzo, e molte volte ancor prima, si va a risico o di perderne buona parte, o di trovarlo intieramente alterato. Dissi di perderne buona parte, perciocchè la feccia, ch' egli depone nel fondo della bottiglia, si condensa di modo tale, che vi costringe a farlo passare per mezzo della tromba un altro vaso; il che non si può far senza perdita. Ma si corre parimente pericolo di non trovarlo affatto guasto: perchè il vin rosso del primo anno acquista ne' fiaschi una vena di forte, che gli cambia affatto il sapore. S'aggiunge a tutto questo, ch'ei vi diventa grasso, com'olio: il qual difetto, avvegnachè si possa medicare, con isciaguattar la bottiglia, contuttociò è sempre meglio levarglielo nella botte, con rotolarla, e dargli la colla, o aspettando a infiascarlo finito l'anno.

Quando il vin rosso, dopo il compimento d'un anno, ha deposte a poco a poco nel fondo della botte tutte quante le fecce, allora si può benissimo infiascare senza pericolo alcuno. In tal caso ne' fiaschi, si conserverà molto meglio

glio, che nelle botti, perciocchè i pori del vetro son più serrati di quei del legno. Il dargli la colla non gli apporterebbe per verità verun pregiudizio, ma essendosi già purgato, e chiarito naturalmente co' proprj sforzi, sarebbe forse superfluo.

Sin tanto che il vino dura a star nelle botti, fa d'uopo riempierle di mese in mese col miglior vino che sia in cantina, e s'è possibile, con quel dello stesso tino. Ma, siccome il legno delle botti è molto poroso, e in conseguenza capace di ricevere tutti gli effluvj dell'ambiente esteriore, così è necessario tener lontane dalla cantina tutte le celle, che vi potrebbono tramandar degli odori soverchio acuti, esempigrazia le dispense del formaggio, le canove del sidro, della birra, della cervoglia, e simili. In somma bisogna usare una diligenza, per così dire, scrupolosa, in preservare le botti del vino da tutto ciò, che vi si potrebbe insinuare di puzzolente, o d'acuto. Questo (Cavaliere mio caro) si è il metodo, che dee tenersi, tanto nel far il vino, quanto nel conservarlo; metodo veramente sicuro, perchè autorizzato dall'uso, e da un'esperienza di cinquant'anni.

Modo di conservar il vino imbottato.

Requisiti delle cantine.

Prior. Resto stupito, a considerare sin dove possa giugner l'industria d'una nazione attenta, ed esatta. Avviene oggidì a' popoli della Sciampagna tutto l'opposto di quel, ch' è accaduto agli abitatori della Campania. I vini di Falerno, del Massico, di Formie, e di Cale, tanto decantati da Orazio, e celebrati in varie sue ode per i vini più preziosi d'Italia, erano al suo parere decaduti dal primiero lor

pre-

pregio, per la poca cura de' vignajuoli di quei tempi, che, (a) preferendo la quantità alla qualità, trasandando le buone regole, nel condizionarli, non arrivavan più, come facevano anticamente, a conservarli cent'anni. Ma questi medesimi vini, laddove una volta si mantenevano per qualche secolo, patiscono in oggi le stesse vicende degli altri vini d'Italia, i quali sono sì fiacchi, che appena sentono i primi caldi, cominciano a dar la volta, facendosi (come si dice in Toscana) cerconi, quando nell'ammostare non si dia loro il governo; con che s'arriva a farli durare alla più lunga un par d'anni (b). Gli Sciampagnuoli all'incontro colla loro industriosa maniera, e coll'esatta osservanza delle metodiche loro regole, son giunti a segno, non solamente di porre in un altissimo credito i loro vini, una volta del tutto ignoti, ma ancora di farli durare (tuttocchè sieno sì dilicati) più lungo tempo, che quei di Guienna, e di Borgogna non fanno, con tutto che sieno sì forti, e sì generosi. Il fatto è assai fresco, e somministra un forte argomento d'emulazione a' vignajuoli degli altri paesi.

Cont. In prova di questo fatto posso addurvi un'osservazione, ch'io feci tempo fa, in viaggiando per que' luoghi dove notai il gran progresso ch'han fatto da poco in qua i vini di Sciampagna. (a) Nel 1328. allorchè si celebrò la festa dell'incoronazione di *Filippo di Valois*, il

(a) Mem. manusc. di Giov. Rogier.

(a) Copiæ potius, quam bonitati studentium. *Plin. Hist. nat. lib.* 4. *c.* 6.

(b) Andreas Baccius de vinis Italiæ.

il popolo di *Rems* consumò nel solenne pasto imbandito per S. Maestà, e per tutta la sua corte trecento barili di vino, parte di Beaune, parte di S. Pourcaint, e parte delle colline di *Rems*. Quello di Rems fu pagato a ragione di sei lire la soma il più inferiore, ed il più caro a ragione di dieci. Quello di S. Pourcaint fu valutato a ragione di 12. lire il barile; e quel di Beaune ascese a ventotto lire il barile, o a quarantotto la soma.

Prior. Bisogna, che il vin di Rems fosse allora molto poco cognito, o se non altro, molto malamente condizionato, mentre si spacciò ad un prezzo tanto inferiore a quel di Borgogna.

Cont. Al tempo di Francesco I., e d'Enrico II. il vino di Rems prese voga per tutto: e s'ha per tradizione, che Carlo V. Francesco I. Enrico VIII. e Leon X. tenevano tutti un commissario per uno, il qual risedesse in Ai, e si prendesse l'assunto di provvedere per tempo del miglior vino che quivi si ritrovasse.

Nell' Incoronazione di Francesco II. fu presentato a S. Maestà del vino di Borgogna, che fu pagato venti lire il barile bell'e condotto fin a Rems, e del vin di Rems, che fu pagato parte quattordici, parte diciassette, e parte dicianove lire il barile alla cantina. Sicchè fin da allora il vin di Rems era più caro di quel di Borgogna. Quando fu incoronato Carlo IX. si presentò del vin di Rems, il cui minor prezzo ascese a ventotto lire il barile, ed il più caro a trentaquattro. Nella stessa occasione il vin di Laon si pagò più caro del vin di Rems.

Nel 1550. 18. Settembre.

Nel 1561. 15. Maggio.

Rems. Il giorno, che Enrico III. ricevè la corona Reale, non si consumò altro vino, che di quello delle colline di Rems, e 'l suo minor prezzo fu di cinquantaquattro lire il balire, ed il maggiore di sessantacinque. Nella coronazione di Luigi XIII. si bevve pure del solo vino di Rems, e fu pagato fin a censessantacinque lire il barile. In quella di Luigi XIV. lo stesso vino fu giudicato così perfetto, che tutti que' Signori se ne vollero provvedere: e pure da allora in qua ha acquistata una perfezione molto maggiore per tutti i capi, ma spezialmente rispetto alla sua durata.

Nel 1571. 13. Febbraro.

Nel 1610.

Prior. Veramente il vino di Rems è l'unico in tutta la Francia, che possa oggigiorno competere con quel di Borgogna.

Cont. Se si dee prestar fede a' più bravi conoscitori de' vini, quel di Sciampagna supera di gran lunga il vin di Borgogna.

Paragone del vin di Borgogna, e di Sciampagna.

Prior. Non è poco, se il vin di Sciampagna è arrivato a potere stare a petto di quel di Borgogna. Per altro non credo mai, che se gli possa dar la man dritta. Io per me ho sempre avuto opinione, che 'l vin di Borgogna s' assomigli a certi spiriti aggiustati, che non hanno troppa vivezza, ma non ci stancano così facilmente: e che 'l vin di Sciampagna si possa paragonare a uno spiritello vivace, ch' è tutto brio, e tutto vezzi, ma non sempre ci accomoda, nè ci giova.

Cont. Cotesta vostra comparazione, Signor Priore mio caro (sia detto con vostra buona pace) non mi soddisfa. Se voi paragonaste la schiuma d' alcuni vini di Sciampagna alla vivacità d' un bello spirito, l' approverei ancor io.

Vi

Vi sarebbe da scherzar molto su quella furia Francese, e su quel galleggiante zampillo, che non ha nè fermezza nè stabilità. Ma trattandosi d'un vin di Sciampagna, com'è quello di Silleri, dove si trova accoppiato tutto il vigore del vin di Borgogna, con una dilicatezza di sapore, che non regna in verun' altra spezie di vino (contentatevi ch' io torni a dirvelo) la vostra comparazione non mi soddisfa. La forza accopiata alla grazia, tanto in materia di vini, quanto in materia di spiriti, è il compimento della perfezione.

Prior. Io per me rinunzio la dilicatezza a chi la vuole, e m'attengo all'utilità. Il vin di Borgogna sarà infallibilmente più sano di quel di Sciampagna. Quando non avesse alcun'altra prerogativa, merita almeno per questo solo motivo la preminenza. Il suo stesso colore è un evidente argomento della sua salubrità. Tutte le cose, che brillano, mi son sempre sospette.

Cont. Oh quanto è mal fondata l'opinion di coloro, che dansi a credere, che quel color di rubino, che tanto si stima nel vin di Borgogna, sia un contrassegno sicuro della sua salubrità! Questo vezzoso vermiglio si trova ancora ne' vini più ordinarj. Egli non proviene da altro, che dal miscuglio delle particelle più dense del fiocine, delle quali quanto più il vino è abbondevole, tanto è più crasso, e più tondo. Queste maniere di vini son anche più difficili a digerirsi: e quindi avviene, che la renella, la pietra, e la gocciola, tanto frequente fra' Borgognoni, son malattie rarissime nel territorio di *Rems*, e presso le ri-

ve della Marna, dove si fa uso di vino poco colorato.

Ma per venire alle corte, prendasi a giudicare della bontà delle vivande, e de' vini secondo le semplici leggi della natura. Son pochi momenti, che voi medesimo ci faceste osservare, che Iddio ci avea dato il modo di conoscere senz'altri esami, la buona o rea qualità delle bevande, e de' cibi dalla sensazione respettivamente grata o spiacevole, che in noi producono. Or questa regola, che nelle cose semplici, scevre da ogni mistura non falla mai, milita fortemente a favore del vin di Rems. Lo stesso suo sapore, ed odore gli danno vinta la causa. S'aggiunge a questo, che in Borgogna si posson ben fare de' vini bianchi, come quei di Sciampagna; ma i primi non arriveranno mai alla bontà de' secondi. In Sciampagna all' incontro si fa del vin rosso come quel di Borgogna; ma i mercanti, o lo spacciano a gli ubbriaconi (che per lo più sono i primi a ingannarsi) per vin di Borgogna il più prezioso, che sia, o a gl' intendenti di tal mercanzia per vin rosso di Sciampagna, che ha presso di loro maggior richiesta di quel di Borgogna. In somma, se si dovesse giudicare della bontà de' vini dal mercato, che se ne fa, si troverebbe, che quando il miglior vin di Borgogna si paga trecento lire alla cantina, quel di Sciampagna si valuta nelle canove di Silleri, e d' Epernai secento, settecento, e ottocento lire.

Contes. Di grazia, Signori, fate a mio modo. Lasciamo questa lite indecisa. Quì già non v'è alcun giudice competente, a cui s'aspet-

spetti, nè di far la cognizion della causa, nè di dar la sentenza definitiva: e quando anche vi fosse, sarebbe prudentemente ad attaccare il processo a un uncino, e lasciar pendere questa lite in eterno. Le pretese dell'una parte, e dell'altra tengono tutte e due queste Provincie in una gara sì fiera, che, affaticandosi a più non posso per vincer la causa, ci portano intanto dell'utile. I partigiani del vin di Borgogna, ed i fautori di quel di Sciampagna, formano per dir così due fazioni del nostro Stato. Ma le loro contese sono in certo modo godibili, i lor litigj non ci portano alcun pregiudizio. S'abbatte ancora spesse volte, che quei d'un partito camminino d'intelligenza co' fazionarj della parte avversa. S'accordano per lo più agevolmente; e rade volte addiviene, che quelli, che han prese l'armi a favore della Borgogna in sul principio della tavola, non si riconcilino co'difensori della Sciampagna, prima che si sia sparecchiato.

Ma, Signori, non vi lasciate talmente sedurre da'lusinghieri incanti del vino, che non facciate giustizia all'altre bevande, che sono in uso, avvegnachè il loro merito sia inferiore. Si raccoglie presentemente quì intorno un certo sidro, che non la cede a quello di Roano. Questa bevanda è la mia favorita. Non mancherò di farvene la descrizione, quando il Signor Priore ci avrà graziato di mostrarci, come si faccia la birra.

La birra detta anticamente cervogia.

Prior. I principali ingredienti, onde si forma la birra, sono l'acqua, l'orzo, i luppoli, ed il fermento.

L'acqua, che dee entrar nella birra,

L'acqua vuol esser leggiera, e sottile. Per

 chia-

L'orzo, altro ingrediente della birra. Orzo germinato. La maniera di farlo germinare.

chiarirsi, s'ella sia di tal tempra, basta osservare, s'ella fa assai saponata. Facendo poca schiuma, è segno evidente, che ella è grossa, e molto carica di principj eterogenei. L'orzo che deve entrar nella birra ha da essere germinato, e successivamente macinato. Per farlo germinare si tiene ventiquattr'ore continue a macerarsi nell'acqua, e poi si porta in una canova, che dicesi comunemente la cella del germoglio, dove si tien disteso fin tanto che ciascun grano abbia allungato il suo picciolo pedagnuolo da quattro in cinque linee. Quindi si mette a seccare all'ombra, sopra un solajo, che sia traforato, ed i cui pertugi copronsi con pezzi grandi di drappo fatto di crine.

Sotto al tavolato si pianta un fornello, il cui calore, trapelando pei cribri di esso, e pe' radori del drappo predetto, e col rimenare di tratto in tratto quell'orzo, che quivi è disteso, a poco a poco si va asciugando, e si secca.

L'orzo, sia germinato, o sia da germinare (imperciocchè alcune volte si mescola l'un coll'altro) si manda successivamente al mulino per macinarlo non tanto sottilmente, che la farina sia troppo fina, nè tanto grossamente, che la medesima non sia separata dalla loppa.

Le caldaje, ove si bolle l'acqua, che dee entrar nella birra. Il tinello, dove si manipola la birra.

I vasi necessarj per far la birra son le caldaje, e i tinelli. Le caldaje han da essere stuccate attorno attorno di calcestruzzo, e han da posare su di un fornello di matton cotto, la cui bocca sia larga al par del giro della caldaja.

I tinelli debbono avere due fondi, uno stabile, e l'altro posticcio. Il fondo stabile, ch' è il più basso, ha da pendere alquanto verso il pertugio, che sta nel mezzo, e questo pertugio

tugio vuol essere turato da un tappo più lungo, che non è il tino. Il fondo levatojo, o posticcio, ha da essere situato due grosse dita più in alto del fondo vero, e le tavole, che lo compongono, non solamente voglion esser traforate, come un crivello, ma ancora amovibili, per poterle tor via, quantunque volte fa d'uopo nettare il tinello. Si distende su questo fondo levatojo un suolo di luppoli, o veramente di spighe di frumento spogliate de' suoi granelli, dove si pone la farina dell'orzo. Poscia s'attrae l'acqua calda, che s'è già posta nella caldaja per mezzo d'una tromba, e si fa entrare per un cannello, incastrato tra un fondo, e l'altro, nel fondo inferiore. Quell' acqua saglie a poco a poco per gli accennati pertugj sopra 'l fondo superiore. Ma non dev' essere, nè troppo bollente, nè troppo fredda: onde per conoscere, s'ella è arrivata a quel grado di caldo, che si conviene, si tuffa nella caldaja un palo di legno, e vi si tiene finchè si vede, che l'acqua principia a friggere, o a gorgogliare intorno a quel palo. Allora si leva il fuoco, e s'introduce la detta acqua nel tinello, dove a forza di braccia, e di mestole si rimena gagliardamente la farina, acciocchè l'acqua s'imbeva del di lei sugo.

Il tappo del detto tinello.

Ciò fatto, si lascia la farina in riposo per l'intervallo di un'ora; dopo di che si leva il tappo, o bastone, ond'era turato il buco del fondo inferiore, e allora l'acqua di già imbevutasi della sostanza più fina, e più nutritiva dell'orzo, va colando giù pe' forami del fondo amovibile, e la semola colle parti più grossolane, che restano, va a scaricarsi pel

 largo

largo buco del fondo inferiore in un vaſo ſituato al di ſotto.

S'introduce ſucceſſivamente dell'altra acqua nel tino. Si meſta, e ſi rimeſta due o tre volte la farinata, e ſe ne ſpreme tuttaquanta la ſua ſoſtanza. Già ſi ſa quant'acqua ſi dee metter nella caldaja, e quanta ſe ne dee far entrare ogni volta nel tino. Ogni ſeſtiere d'orzo porta una bigoncia d'acqua.

Imbevutaſi tutta quell'acqua della ſoſtanza farinoſa dell'orzo ſi tramuta dal vaſo, che la riceve, e ſi ripone in un'altra caldaja, dove ſi fa bollire inſieme co' luppoli, la cui doſe dev'eſſere a ragione di ſette libbre e mezzo per ogni bigoncia d'acqua. Se ſi vuol, che la birra diventi roſſa, biſogna laſciar bollire queſt'erbe ventiquattr'ore. Se poi ſi vuol bianca, baſta laſciar levare a' medeſimi luppoli il primo bollore. Ciò fatto, ſi mette a freddar tutto in una tafferìa, ch'è una ſpezie di *bacino*, largo sì, ma non cupo. Quando ſi crede, che la maſſa del liquore ſi ſia intiepidita, ſi ripone in un'altra tafferìa, e vi s'aggiungono altrettante ſecchie di lievito, quante ſon le bigonce dell'acqua. Il lievito è quella ſchiuma, che la birra butta fuori del tino, la qual ſi raccoglie, per far con eſſa fermentare la nuova birra. Queſto fermento principia in capo a ſett'ore a metter in moto la farina dell'orzo, e le particelle ſpiritoſe de' luppoli, e fa incorporar tutto inſieme. Allora la birra ſi ripone dentro le botti, e quivi ſi laſcia ſtare alquanti giorni ſturata, affinchè abbia campo di buttar fuora la ſchiuma, e di ſcaricarſi di tutte quante le fecce.

La tafferìa, dove ſi pone il paſtone della birra.

Il lievito della birra.

Le

Le botti voglion esser ripiene di quattr'ore in quattr'ore.

La birra così composta dicesi birra doppia. Ma se in una bigoncia di acqua si pone la metà degl'ingredienti predetti, la birra, che ne proviene, chiamasi birra scempia: e se vi se ne mette un terzo solamente, si chiama birretta, che è in certo modo la vinella della birra. Aggiugnendosi agl'ingredienti sopradditati qualche foglietta di coriandolo, la birra divien più gustosa. Coloro, che la manipolano in Parigi, non mancan di darle quel lecco: ed all'incontro si guardano dal condensarla col mele, o dall'alterarla col zucchero, e molto più dall'ingagliardirla col gioglio, col gengiovo, o con droghe, come si pratica da taluni a Lilla, ed a Londra.

La birra doppia.

La birra scempia.

La birretta.

Questa bevanda, a tenerla per qualche mese infiascata, si perfeziona. Ma passato un certo termine, ora più breve, ed ora più lungo, il qual bisogna in ogni modo prevenire, acquista nel vetro, e nella terra un'amarezza insoffribile.

In tutti que' paesi, dove non si trova vino, si beve a tutto pasto la birra. Il sidro, o la siccera, si crede non essere di molto antica invenzione; e quantunque vi sieno degli argomenti, (*a*) da cui si deduce essere questa bevanda stata in uso anche al tempo degli Ebrei, non solamente nella Giudea, ma in alcun altro paese, ciò non ostante bisogna conchiudere, che ella non è stata mai universale, e che appena da trecent'anni in qua ha principiato ad usarsi, sì in Inghil-

Storia della birra, e della siccera.

(a) *Sicera Hebræo sermone.* (shecar) *omnis potio nominatur, quæ inebriare potest; sive*

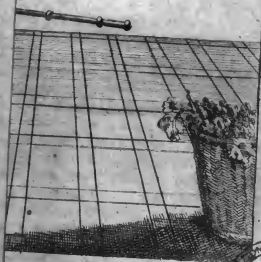
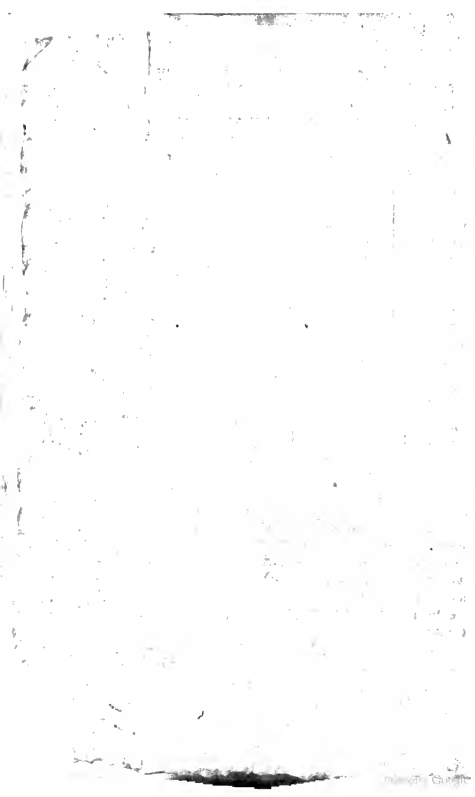
illa, quæ frumento conficitur, sive pomorum succo. Hier. Epist. ad Nepot.

ghilterra, sì in Normandia, dove si può vedere in più monasterj tuttavia l'antico edificio, ove allora si componeva, tutto differente, da quel, che s'adopera al giorno d'oggi. Da una ventina d'anni in qua l'uso di questo grato, e salutevol liquore ha principiato a dilatarsi sempre più nelle nostre Provincie adjacenti all'Oceano. Ma, per non recar maggior tedio al Signor Cavaliere, che sta aspettando con ansietà la descrizion della siccera, o sia del sidro, non mi dilungherò davantaggio in questa Storia.

Il sidro.

Contes. Il sidro è una bevanda composta di sugo di pomi: ma non già di que' pomi, che son da noi più stimati per l'uso cotidiano, che se ne fa, come la mela gentile, la rosa, la francesca, l'appiuola, eccet. Ella è formata di quelle mele, che sono manco usitate, o manco buone a mangiare dell'altre. Tra queste mele salvatiche ve n'ha delle dolci e dell'aspre. Il sidro, che si spreme dalle aspre non è buono da niente. I meleti di tal natura si possono addirittura spiantare, o pur conviene innestarli. Per far del sidro, che sia gustoso, e che non offenda, nè la lingua, nè il capo, bisogna far capitale solamente delle dolci. Queste si colgono bellamente a mano, per non ammaccarle; sì veramente che l'annata non ce ne apprestì in tanta abbondanza, che, per non perdere troppo tempo a staccarle a mano a mano, siamo obbligati ad abbacchiarle. Colte che sieno, se ne formano varie masse,

e si

Tom. 4. Dial. 6. Car. 170.

e si tengono esposte al Sole fintantochè vengano a stagionarsi: dopo di che si trasportano nella dispensa, dove si scelgono ad una ad una le più mature, per porle di mano in mano nel torchio, proseguendo a sceverar le più fatte, e successivamente a pigiarle, quasi tutto l'inverno. S'infrangono dunque a principio le più perfette, ponendole in un infrantojo rotondo, su cui gravitino due macine di legno situate per taglio, dentro al cui asse sia incastrata una stanga volubile, che tirata da un cavallo le faccia girare attorno attorno, e le franga. In difetto di questo ordigno, si posson pestare dentro un mortajo. Dopo averle ben bene infrante, si pongono in un di quelli strettoj, dove si pigiano l'uve: ed affinchè quella polta, o pastello di pomi infranti non isdrucciolì fuora dello strettojo, si dispone a suolo per suolo, con un tramezzo di paglia quadrato, che sporga alquanto in fuori, e che sostenti tutti que' suoli, sicchè non cadan per terra. Noi però costumiamo d'adoperare, in cambio di paglia, delle tele fatte di crine, le quali son molto più atte a sostenere quella poltiglia, della medesima paglia. S'abbassan di mano in mano gli assi dello strettojo con far girare la ruota, e 'l sugo colà in un vaso incassato nel pavimento, donde si travasa nelle botti, e quivi si lascia bollire, a cocchiume scoperto due o tre settimane; dopo di che si tura il cocchiume.

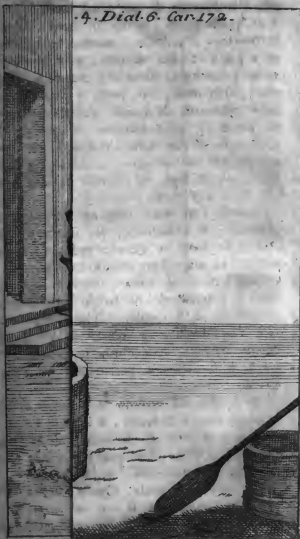
Cont. **Ho veduto macinar questi pomi in** un

un altro piccolo strettojo, il qual ne risparmia l'imbarazzo di que' tanti suoli di paglia, e di quelli stacci, o tele di crine. Chiamasi lo strettojo a cassetta: perciocchè egli è fatto a guisa d'una cassetta, e ritiene, senza tante gerarchie, tutto ciò che vi si vuol pigiare, sian mele, sian pere, o sian uve. Una delle estremità di questa cassetta consiste in un pezzo di legno volubile, il qual si spigne coll'ajuto d'una ruota, e d'una vite, ed a misura che la poltiglia, o vinaccia viene ammaccata, il sugo va colando per le feritoje, che sono alle bande.

Contes. Chi vuol bere un sidro veramente perfetto, e schiumôso, dee lasciarlo riposare dentro le botti: e quando vede, ch'è già fatto, ed ha acquistato un dilicato sapore, darli addirittura la colla, come s'è detto del vino, e travasarlo ne' fiaschi. Allora divien migliore, e si conserva più lungo tempo, che non sarebbe a tenersi nelle medesime botti. Questa vendemmia non richiede molte sollecitudini, e perciò mi si rende più grata.

Cav. Giacchè ognuno fa il suo rinfresco con qualche nuova bevanda, è dovere, che anch' io faccia il mio. Il rinfresco, ch'io sono per presentarvi, ha due qualità molto pregiabili. (a) Imperciocchè, oltre all' essere salutevole, non costa nulla. Questi è'l vin del ginepro. Lo chiamerei il vin de' poveri, se non fosse, che le persone ancora più ricche ne fanno uso. Egli è composto di sei quartaruoli di coccole di ginepro, e di tre o quattro pugni d' absin-

(a) V. la vita del Con. di Moret.

4. Dial. 6. Car. 172.

absintio. Si fa stemperar l'un e l'altro in cento boccali d'acqua, e vi si tiene in fusione un mese intero. S'aspetta, ch'egli deponga tutta la feccia, e poi si travasa. Quanto più invecchia, tanto più diventa gustoso, e migliore. Questa bevanda fu ritrovata, o almeno perfezionata dal Conte di *Moret* figliuolo d'Errico IV. la di cui storia ho già letta, che non è molto. Erasi sparsa voce, che questo Principe fosse morto nella battaglia seguita a *Castelnodari*: ma dopo quel fatto d'arme visse ancora lunghissimo tempo, e passò il rimanente de' suoi giorni in un eremo, menando una santa vita in compagnia d'alcuni altri romiti. Godette in questo tempo una perfettissima sanità, faticando colle sue braccia, e bevendo di questo vino.

Varie sorte di beveraggi.

Prior. Tutte le nazioni, che, o per natura, o per legge, son costrette ad astenersi dal vino, hanno inventata qualche bevanda particolare. Gl' Indiani ricavano un liquore prezioso dalle palme; ma la bontà di questo loro liquore non dura, che pochi giorni. I Turchi altresì vanno stemperando nell'acqua certe pastiglie, che la rendono o più gustosa, o più nutritiva. Gli Americani ancor essi disciolgon nell'acqua le loro pastiglie, fatte di caccao. I Pollacchi, ed i Moscoviti, che hanno del mele in abbondanza, stemperan questo mele nell'acqua, e dopo averla fatta bollire per breve tempo l'espongono al Sole, acciocchè si fermenti. Da questa manifattura ricavano una bevanda, che ha molta forza, ed è nello stesso tempo gustosa. Un tal beveraggio vien chia-

L'idromele.

ma-

mato idromele, che vale a dire acqua melata. Gl'Inglesi forman delle bevande di more, d'uve passe, di fravole, e d'altre frutte. Ma il loro liquor favorito è il Ponchio, ch'è una bevanda composta di due terzi d'acquavite, e d'un terzo d'acqua comune: dove s'aggiugne una dose proporzionata di zucchero, di cannella, di polvere di garofani, di pane abbrustolito, e talor anche de'tuorli d'uova, e del latte per condensarla.

Il Ponchio.

Cav. Acquavite col latte! O ve', che strana composizione!

Prior. Noi ci ridiamo de'lor guazzabugli rispetto alla composizione de'beveraggi; ed essi ci rendono la pariglia in ordine a gl'ingredienti, che noi ponghiamo ne'nostri potaggi.

Cont. Il più, che mi dia da sospettare nella composizione del Ponchio, e molto più ancora ne'rosolj, e in tutti gli altri liquori gagliardi, è l'uso dell'acquavite, ch'è l'ingrediente fondamentale di così fatte bevande, e che, a mio parere, è sempre nocevole.

L'acquavite.

Cav. So pur, che l'acquavite non è altro, che un estratto di quanto v'ha di più sottile, e di più spiritoso nel vino. Che male adunque può ella fare?

Cont. Questi spiriti sì vivaci, e sì rigogliosi, stando rinchiusi nel vino, son frenati, e addolciti dagli altri principj, che li accompagnano. L'autore della natura, che è appieno informato dell'organica disposizione de'nostri corpi, e conosce insiememente il valore di tutti questi principj, si è preso la cura di distillarli, e d'attemperarli al bisogno de'nostri organi.

ni. Ma questi medesimi spiriti separati a forza di fuoco dalla sostanza del vino, e segregati da quelle parti, ch'eran valevoli a raffrenarli, e a moderarne la violenza, non posson far di meno di non portare dove che sia l'alterazione, e il bruciore. Io non dico, che la persona non se ne possa valere per medicamento, come si fa dell'altre distillazioni suggeriteci dalla chimica. Ma l'adoperare di così fatti liquori con troppa frequenza, è un mettersi a manifesto pericolo d'alterare il sangue, e di sconcertare i medesimi organi, come pur troppo si vede per esperienza.

Il vino stillato, a beverne frequentemente, è dannoso.

Fine del sesto Dialogo.

LE

LE SELVE

E le Macchie.

DIALOGO SETTIMO.

Il Priore di Gionvalle.
Il Cavaliere del Broglio.

Cav. NOn è egli vero, che'l dolce fresco di questa selva ne conforta di primo introito il cuore, e desta nel nostro interno una certa affezione aggradevole, da cui la persona si sente subito ristorare? Io per me non so renderne la ragione: Di grazia Signor Priore, additatemela.

Prior. La luce del giorno, adombrata da questa folta verdura, la bellezza, e la maestà di questi alberi sterminati, spirano concordemente una cert'aria di novità, di grandezza, e di magnificenza, che a primo aspetto v'incanta. L'accozzamento di tutte queste cose inspira in noi il raccoglimento, e c'invita a filosofare.

Cav. Per dir vero, non si poteva trovar un luogo più a proposito, per ragionare della storia naturale, di questo. Temo però, che una selva non sia valevole per sè medesima a somministrarci alcun argomento geniale. Rimirandola da un capo all'altro, non so vederci, che

che una replicata serie di cose sempre uniformi. Ella non vi dà altro, che foglie, e legno.

Prior. Poniamoci un poco a considerar questo legno, secondo la varietà delle facce, ch'egli può avere, e giusta il vario uso, che se ne può fare. Che sì, che vi troviamo de' pascoli, proporzionati a fomentare, non men che altrove, la nostra ammirazione, e la nostra riconoscenza? Cominciamo di grazia a confrontare l'altezza di questi alberoni, che si sollevano fin alle nuvole, colla bassezza di quelle misere piante, che appena s'alzan da terra laggiù nel piano. Quanta, oh quanta disparità si ritrova tra questo giardino, ed i nostri! I giardini, cui fabbrichiamo di nostra mano, si posson dire dismisurati, quand'eglino arrivano ad abbracciare una coltra di terra. Questi all'incontro abbraccia un intero paese. Le piante, ch'egli produce, son senza numero, e grandi oltre modo. E pure ciascun pedale, con tutta la sua grossezza, appena è distante dall'altro l'intervallo d'una pertica, e la più parte di quattro in cinque piedi. Or chi ha potuto intraprendere un'opera così vasta? e chi effettuarla? Chi è stato quel giardiniere, che s'è preso la cura di piantare una moltitudine d'alberi sì portentosa? E chi ha saputo assestarli, schiarirli, e adacquarli? Sebbene non son tanto curioso di rinvenire l'autore d'un così vasto giardino, quanto di sapere a qual fine sia stato formato.

L'origine de' boschi.

Certa cosa è, che l'uomo non s'è ingerito in conto alcuno, nè nella piantagione, nè nella cultura degli alberi delle selve. Le biade, i frutti, le viti, e simili altre piante usuali fu-

ron commesse all' Industria umana, per tener l'uomo utilmente occupato, ed esercitato in questa terra. Or tali maniere di piante son tutte proporzionate alla picciolezza della nostra statura; nè si sollevano guari da terra, per darci campo di potarle, e affestarle a nostro talento di propria mano. Ma la cura degli alberi delle selve, che toccano, per così dire, colla sublime lor testa le nuvole, se l'è riserbata per se medesimo lo stesso Iddio: e quantunque egli dia l'essere, e l'accrescimento ad ogni genere di pomieri, contuttociò i suoi giardini più favoriti son le boscaglie, avendo preso sopra di sè la lor piantagione, e 'l loro mantenimento, Iddio è quello, che va spargendo su per la terra di tutti questi alberi le semenze, per corredarne gl'interi paesi. Iddio ha fornita la più parte di esse di certe alette, coll'ajuto delle quali si trasferiscono, e si dispergono per ogni dove. Basta dare un' occhiata al tiglio, all'acero, all'olmo. Chi ricava da così piccoli granellini que' vasti corpi, che si sollevano con tanta maestà verso il Cielo? Chi gli fa abbarbicare sì fortemente sotto la terra, onde vagliano a sostentarsi per lo decorso di più e più secoli contro l'impeto degli aquiloni, ch' ei fa soffiare sopra la terra? Chi apre le cateratte del Cielo, per farne scaturir le rugiade, e le piogge proporzionate a coronarli d' anno in anno d'una novella verdura, e renderli, per così dire, immortali? Noi andiamo anche al dì d'oggi camminando, dove i Druidi coglievano solennemente il viscoso delle querci più di mille anni fa. Ci portiam tuttavia a visitare i boschi d'Ardenna, (a) che abbracciavano una gran

(a) Com. ment. Caes.

gran parte della Gallia Belgica avanti la conquista di Giulio Cesare; siccome ancora la selva nera, e la selva Boema, che sono avanzi della foresta Ercinia, la quale copriva una volta l'intera Germania, e s'estendeva sino alla Transilvania.

Cav. Certo, che queste vaste boscaglie non sono state piantate per man dell'uomo. Egli non si prende altra cura, che di tagliarle, o spiantarle. Non è però malagevole il rinvenirne l'origine. La medesima terra è quella, che le produce. E che sia la verità: fate che si trascuri di coltivare una certa spezie di terreni, eccoli subito trasformati per sè medesimi in tante boscaglie.

La terra non è per sè medesima feconda.

Prior. Noi ci formiamo un'idea molto confusa della fecondità della terra, mentre prendiamo ad attribuirle un effetto, che non deriva da lei, che fa torto alla verità, e che raffredda ne' nostri cuori la gratitudine dovuta al merito del suo legittimo Autore. Abbiamo altra volta osservato, che ciò, che nasce dalla terra è sempre un corpo organizzato, il quale non può mai esser plasmato dalla medesima terra, ma bensì è architettato sin dal principio del mondo dall'ineffabil sapienza d'Iddio, autrice, e creatrice dell'universo, e di tutto ciò, che in esso contiensi. La semenza, che va propagando ciascuna pianta, contiene in sè tutte le piante future; nè queste fanno altro, che sprigionarsi di mano in mano dal detto seme, e che crescere. Dirò ancora di più. La terra, non solamente non ha virtù di formare veruna pianta; ma (propriamente parlando) non ha nemmen tanto capitale, che

vaglia a nutrirla. E' vero, ch'ella riceve, ch'ella contiene, e ch'ella somministra alle piante i sughi nutritivi, che al loro stato abbisognano: e in questo senso si può dire, che sia feconda. Ma ella non se li cava dalle sue viscere, nè scorpora sè medesima, per impinguarle. Oltre di che non ha nè forza nè facoltà di farle vegetare, nè crescere. Ella non è per se stessa, che una materia pesante, arida, e sterile, la qual riceve d'altronde tutti quei succhi, e alimenti, ch'ella partecipa agli animali, e a tutto ciò, che in essa trova la sua vita.

Le frondi, i fiori, e le semenze, onde gli alberi si rivestono, e si dispogliano ogni anno; l'umore altresì, che da' medesimi continuamente traspira, e che cagiona quella frescura, che noi sentiamo, non solamente nelle foreste, ma nel legname eziandio accatastato, e già da gran tempo tagliato, sono altrettante evaporazioni, che a lungo andare struggerebbono affatto affatto la terra, se la medesima ne somministrasse la materia del proprio. Il taglio, che si fa delle legne sì nelle macchie, come nelle selve, e che si rinnova ogni tanto tempo, dopo che le medesime son tornate a lussureggiare, è sì esorbitante, che ammonticandole tutte insieme, se ne formerebbono in termine di pochi Secoli delle cataste non meno alte delle montagne medesime, su cui si tagliano: quindi è, che, se la terra producesse, o nutrisse tutto questo legname della sua propria sostanza, converrebbe per forza, ch'ella restasse svisceraṭa, e consumata, e che le montagne internamente ricercate, e divorate da tante, e sì profonde radici, che sem-

sempre mangiano, e sempre smungono, sensibilmente avvallassero. Questo continovo struggimento le avrebbe fatte di secolo in secolo abbassare, ed a quest'ora le loro scarse eminenze si vedrebbon ridotte a livello della pianura.

Ma egli non è così. (a) Ciò, che addiviene alla terra, destinata a nutricare un arancio piantato in un vaso, lo stesso accade d'un'intera montagna, destinata a nutrire un'infinità di piante selvagge ne'nostri boschi. Ponete dugento libbre di terra nel detto vaso, allorchè vi piantate l'arancio, e poi tornate a ripesar quella terra in capo a quattr'o cinque anni, vi troverete tuttavia le medesime dugento libbre di peso.

(a) Sperienz. di Van-Helmont.

Cav. Come mai può star questo? Vedo pur, che l'arancio è cresciuto. Osservo altresì, ch'egli è tornato a caricarsi da due o tre volte di foglie, e di frutti. Or tutta questa materia pesa pur qualche cosa? Donde mai può essere uscita?

Prior. Poichè la terra non perde punto del primiero suo peso, è forza dire, che la materia di così fatti accrescimenti proceda d'altronde: che la terra non è altro, che il vaso della pianta, ed il canale, per cui trapassano i sughi, ond'ella si nutre: e che finalmente una causa superiore, una potenza mai sempre attiva, e una sapienza sempre benefica ha presa sopra di sè la piantagione, e'l mantenimento di tutti gli alberi delle selve, facendo incessantemente girare per l'aria, e per lo seno della terra l'acqua, il sale, l'olio, il fuoco, e tutti gli altri principj, sì sem-

plici, come misti, che a ciascuna spezie abbisognano, senza che l'uomo se n'ingerisca per modo alcuno.

Cav. Adesso vedo in che senso dir si può, che la terra è feconda.. Ma se Iddio è l'unico Autore di questa sua fecondità, perchè, in vece di multiplicare nelle foreste tanti alberi infruttiferi, non vi fa nascere altrettanti frutti pomiferi?

Prior. Gli alberi delle selve si chiamano sterili rispetto all'altre piante, i di cui semi si trovan fasciati da una certa polpa, che oltre al custodirli, ci serve ad un'ora di nutrimento. Ma propriamente parlando, non si può dire, che siano sterili: anzi che son per noi una sorgente inesausta di tesori, e di comodi, superiori per cento capi a quelli, che si ritraggono dalle piante fruttifere.

Utilità degli alberi selvaggi.

Cav. Gli alberi delle selve non ci posson dare, se non dell'ombra, da prender il fresco la state, e delle legne, da riscaldarci l'inverno. Io per me non so vedervi altri comodi.

Prior. E pur non v'ha parte, che non sia utile. Esaminiamo in primo luogo il profitto, che si ricava dalle lor foglie. Prenderemo poi a contemplare il vantaggio delle semenze: e quindi passeremo alle scorze, e alle radici; riserbandoci a considerare in ultimo i varj comodi, che si ricavan dal legno.

Utilità delle foglie di detti alberi.

Le foglie non son men utili, allorchè soggiornan sull'albero, che quando sono cadute. Sull'albero sono un degli oggetti più vaghi che possa mai presentarci la madre natura. I nostri pomieri non han certamente tanto capitale, che vaglia a pareggiar la verdura delle fo-

reste.

reste. Il fresco, che vi si gode, apprefta agli uomini, e a gli animali una comodità, non men salubre, che deliziosa. Anzi che dà la vita agli alberi stessi, dalle cui frondi, e da' cui rami proviene. Conciossiachè, siccome l' albero, stendendo le sue radici per entro la terra, succhia per mezzo de' lor filamenti diversi umori nutritivi, per cui s' impingua, così, dilatando li spaziosi suoi rami per l' aria, riceve, per le trachee delle foglie, degli spiriti, e del calore, che ricercandolo da capo a piè, ajutano nel tempo stesso la circolazione de i detti umori, introdottisi per gli orificj delle sue barbe. Sebbene, non andrebbe per avventura lungi dal vero, chi dicesse, che buona parte de' succhi s' introduce nell' albero per li canali delle medesime foglie: venendo ciò comprovato da quanto accade alla maggior parte degli alberi, i quali, se son privati dell' aria, spezialmente dalla parte superiore, in breve tempo si muojono. Dal che può inferirsi, che l' aria v' introduca dall' alto de' nuovi umori, o succhi nutritivi, forse forse più necessarj alla loro vegetazione di quelli, che vi trapelano per le radici.

Allorchè l' aria, trovandosi come attrappata dal freddo, non dà più moto agli umori predetti, anch' essi tosto s' intorpidiscono, e se non cessano totalmente di circolare, lo fanno almeno sì lentamente, che a mala pena si muovono. Le foglie altresì, che non si scarican più del loro succhio per mezzo della traspirazione, come facevan di State, s' ingrossano, e gravitano più del dovere, sicchè, o piombano per sè medesime a terra, o ad ogni leggie-

Il cader delle foglie.

ra scossa di vento si staccan dall'albero, e caggiono. Il suolo si vede in brev'ora tutto ricoperto di frondi, le quali, o marciscono a piè dell'albero, o vengon macerate dallo scalpicciamento degli animali. Ognuno allora le crederebbe perdute, o affatto inutili: ma non è vero. La loro stessa putredine ingrassa notabilmente la terra: poichè le piogge distaccandosene tutti que' sali, che vi rimangono, il portan con esso seco a piè delle barbe, i di cui filamenti gli attraggono a sè, e se ne impregnano. Quel piumacetto di foglie fascia per ogn'intorno le barbicelle delle piante ancor tenere, e le preserva dalle caldane, e dal rigore de' venti freddi. Ricopre altresì tutte le ghiande, o semenze, che vi s'annidano, e comunica alle medesime una certa umidità, che le ajuta a germinare, come se fosser ricoverate dentro un perfetto terreno, lavorato per man dell'uomo. I Contadini ne forman sovente delle gran masse, e dopo essersene serviti a far fuoco tutto l'inverno, si prevalgon delle lor ceneri per discioglier le terre dure, e tegnenti.

I semi, che sembrano esser ludibrio de' venti, non men delle foglie, si dispergon di qua e di là con savissimo accorgimento, per propagare, e multiplicare le spezie di ciascun albero; e dopo averci prestato il rilevante servigio di perpetuare le nostre boscaglie, ci portano ancora molti altri vantaggi.

Utilità delle ghiande, delle coccole, e dell'altre semenze.

Le ghiande di tutte le querce, (le di cui spezie son molte) le bacche dell'eschio, ed infiniti altri semi, sono, per così dire, la biada de' porci domestici, e de' cinghiali. Le coc-

coccole de' cipressi, de' bossi, e di molti alberi di questa fatta servon di ristoro alla più parte degli uccelletti: e quantunque noi coltiviamo ne' nostri pomieri il corniolo, il noce, l'avellano, il nocciuolo, tanto sativo, quanto salvatico: contuttociò de' cornioli, e de' nocciuoli se ne trovan per ogni bosco. Il noce, che ama l'aria aprica, e scoperta, non istà bene nè nel verziere, dov'egli aduggia tutte le piante all'intorno, nè nelle macchie, dove resta dalla foltezza degli alberi soffocato. Quest' albero si lascia venire in campo aperto, dove non richiede maggior cultura delle piante selvagge. Le frutte, ch'egli ci porta, superano nella bontà la maggior parte dell'altre frutte, o sia per servizio della tavola, o sia per olio, che se ne spreme, servendo al povero per veder lume, e al dipintore, per immortalar le sue opere, avendo virtù di fortificare, e di conglutinare mirabilmente i colori.

Le nocciuole, le noci, e simili.

L'olio di noce.

Passo sotto silenzio le castagne, le mandorle dolci, e le amare, con altre molte semenze, il cui uso ci è tanto familiare, che nulla più. Dirò solamente quattro parole delle noci più rinomate, o delle mandorle più pellegrine, e da noi più apprezzate dell'altre.

Una di questo numero è la nocemoscada molto stimata per la benefica qualità del suo salubre calore, e per la soave fragranza del suo odore aromatico. Questa noce è la semenza d'un albero, che fa in alcune Isolette dell'Oceano Orientale, e spezialmente in quella di Banda. Gli Ollandesi se ne sono appropriati il possesso, o sia a titolo di conquista, o sia che ne paghino agl'Isolani una congrua pensione,

La nocemoscada.

sione, sicchè se ne chiamino più contenti, che del frutto delle loro arborete. La nocemoscada è ricoperta esteriormente d'un mallo somigliante a quel della noce comune, ed il quale a poco a poco si spacca da per sè stesso. Fra questo mallo, ed il nocciuolo trovasi un' altra spoglia reticolata, la di cui polpa è carnosa a guisa del primo mallo. Questa seconda spoglia chiamasi macis, aromato pregiatissimo per la soavità del suo odore, e per le varie virtù medicinali, che in sè contiene. Ma la nocemoscada ci vien dall'Isole sopraddette bell'e condizionata, cioè secca, e spogliata del macis. S'adopera per condimento delle vivande, e per medicina.

Il mallo della noce moscada.

Il mace, o spoglia reticolata della noce moscada.

Il Caffè.

Il Caffè, che pe' suoi buoni effetti ha presa una sì gran voga per tutto, è la bacca di un arboscello, che una volta non era noto, fuorchè nel Regno d'Jemen nell'Arabia. La semenza, che risiede nel centro della predetta bacca, stemperata nell'acqua bollente, ha virtù di scaricare la testa, e di risvegliare gli spiriti animali: e a tal oggetto si dice, che i Monaci dell'Arabia fossero i primi ad usarla, per poter celebrare in tempo di notte i divini ufficj, senza restar sorpresi dal sonno. Questa bevanda artificiale non penò molto ad acquistarsi un gran credito presso le nazioni, che si dilettano d' inventarne ogni dì qualcuna di nuovo, per supplire alla mancanza, o proibizione del vino, il cui uso vien dalle leggi di Maometto severamente vietato. Alcuni Dottori Turchi s'opposero da principio all'introduzione di questa bevanda, pretendendo ch'ella fos-

se

se troppo potente, e troppo uniformantesi alla natura del vino. Ma il Muftì levò tutti questi scrupoli, decidendo, che il caffè non avea del vinoso, e che in conseguenza si potea ber senza scrupolo. Allora cominciò a praticarsi per tutto Costantinopoli, e nel gran Cairo, donde poi fu portato nelle nostre contrade circa a sessant'anni fa.

Cav. Resto maravigliato, che una pianta sì utile, e d'uno spaccio sì grande non si vada seminando, se non qua, almeno nelle nostre Provincie meridionali.

Prior. Ella non proverebbe nè qua, nè là, conciossiacosachè la semenza vuol esser sotterrata immediatamente dopo esser colta. Si credeva una volta, e v'ha chi crede anche adesso, che gli Arabi di *Macha*, prima di spedirci la semenza del caffè, la marinassero, o la mettessero nella lisciva, per impedire, che non nascesse, temendo di non pregiudicare al proprio interesse, qualora una pianta sì profittevole si fosse propagata pe' paesi stranieri. Ma essendone state portate parecchie piante nell'Isola di Borbone (*a*), a Batavia, e in Ollanda, e successivamente anche in Francia, e in Italia, ed avendovi, mediante l'industria de' giardinieri, provato benissimo, si è trovato, che le semenze di questo arboscello (quando si differisca punto punto a porle sotterra) non nascono. Quelle, che furon colte ad Amsterdam, ed inviate a Parigi, moriron tutte: ma tutte quelle, che si son colte sì in Amsterdam, come a *Maisons*, e nel giardino del Re, dove se ne coltivavano alcune piante, han tuttequante fruttato, quando s'è avuta

(a) Situata all'Oriente del Madagascar.

ta

ta la diligenza di porle senza dilazione veruna.

La pianta del caffè, che si trova presentemente nel Regio giardino, sarà alta cinque o sei piedi, ed il suo fusto non è più grosso d'un pollice. Per altro, sì nell' Arabia, come a Batavia, ve ne sono di quelle, che ascendono fin all' altezza di quaranta piedi, ed i lor fusti non eccedono la grossezza di quattro o cinque once, cioè a dire, della quarta o quinta parte d'un piede. Questo arboscello si trova in ogni tempo gremito di fiori, e di frutti. Il suo pedale è tutto quanto guarnito di ramicelli, disposti a due a due esattamente a rimpetto, e modellati con tal simmetria, che ciascuna coppia resta intrecciata, e incrocicchiata coll' altra. Le frondi, che li coronano, s' assomigliano grandemente alle foglie del nostro alloro comune, e sono anch' esse ordinate a due a due. Sotto l' ascelle di queste frondi spuntano certi fiori di color bianco, e di gratissimo odore, con cinque filacciche in mezzo, la cui figura imita perfettamente il gelsomino. Succede a questi fiori una bacca, o frutto vermiglio, che sembra all' aspetto, e al colore una ciliegia amarina. La polpa di questa bacca (il cui sapor non è ingrato) serve d' invoglio a due gusci, ciascun de' quali racchiude in sè una semenza. Ma, siccome il più delle volte addiviene, che le polveri granellose, in cadendo dalle filacciche del fiore, non arrivano a fecondarle tutt' e due, così una di loro abortisce, e l' altra allora diviene più vigorosa, e più tozza.

Alcuni, dopo aver seccata la bacca, la pongono

gono bell'e intera in fusione. Altri all'incontro mondano la detta bacca dalla spoglia esteriore, e si prevalgono della detta spoglia, mettendo in fusione questa sola. Ma la corrente ha trovato esser meglio valersi unicamente della semenza, e far di essa l'infusione, dopo d'averla abbrustolita un poco in un vase di terra inverniciato, che sempre è più sano d'una padella di rame o di ferro. Il giusto grado della torrefazione, o abbrustolimento, è che il Caffè abbia il colore inchinante al violetto, e sprema un olio grato. Il Caffè polverizzato di fresco ha sempre maggior virtù: e gittato nell'acqua bollente, perde meno delle sue parti volatili, che se si metta subito nell'acqua fredda. Quando il bollore solleva la polvere fin su gli orli della Caffettiera, si fa che rientri, e si precipita, versandoci alcune goccie d'acqua fredda.

(a) I Medici più eccellenti delle nostre contrade, fondati, non men sulle regole della lor arte, che sulle cotidiane esperienze, trovan la bibita del Caffè più salutevole dopo il pranzo, che in altri tempi: conciossiachè in tal incontro ajuta la digestione, e libera lo stomaco dalla ripienezza de' cibi, e dall'acrimonie, che lo travagliano. Molti all'incontro la trovano più giovevole la mattina a buon'ora, pretendendo, ch'egli abbia virtù di scaricare notabilmente la testa, di dissipare i vapori del cervello, di risvegliare gli spiriti, e di render la persona più vegeta, e atta ad intraprendere con coraggio le sue faccende. Non v'è, chi non sappia, che a replicarla frequentemente infra'l giorno, impedisce, che non si dor-

(a) Mem. dell'Accad. 1713. di M. de Jussieu.

dorma la notte: e che l'amarezza de' sali, onde il caffè soprabbonda, vuol esser corretta, parte col zucchero, e parte col pane, e col latte, secondo le occorrenze, e secondo il temperamento particolare di chi lo prende. Col zucchero, in ogni tempo; col pane, la mattina a digiuno; col latte, dalle persone aduste, la cui complessione potrebbe ricevere da que' sali qualche nocevole alteramento.

Cav. Ditemi in cortesia: vi sarebbe forse qualche differenza tra caffè e caffè, sicchè, dovendone far mercato, s'abbia a preferire il caffè d'un paese, o d'una spezie a quello d'un'altra spezie, o d'un altro paese?

Prior. Certo, che sì. Il caffè, che ci vien d'Alessandria per la parte di Marsiglia, piccolo di mole, di colore olivastro, e sopra tutto odoroso, è molto più stimato di quel, che ci viene dalle bande del mar Oceano, che è grosso, giallognolo, e senza odore. Venghiamo adesso al caccao.

Il caccao. Il caccao, è il principal fondamento del cioccolatte, è ancor egli una semenza, fatta come una piccola mandorla. Trovansi queste mandorle regolarmente incastrate nelle lor nicchie, a guisa de' granellini de' pomi, per entro una frutta, che s'assomiglia a un cedriuolo, o a un mellone, e che nasce su di un arboscello d'America. Ogni frutta ne porta comunemente trentacinque, comecchè talvolta vi se ne trovi qualcuna di più. Si sgusciano a forza di fuoco, e susseguentemente si mondano e dopo averle arrostite a fuoco lento dentro un tegame, si pongono in un mortajo rovente, e si pestano. Gli Americani han

per

per uso di stritolarle con un subbio di ferro, stropicciandole gagliardamente con esso sopra una lastra di pietra ben calda. Nell'una o nell' altra maniera se ne forma una morbida pasta, che poi si cuoce con un poco di zucchero, e s' addolcisce. Il cioccolatte così schietto, chiamasi volgarmente cioccolatte di sanità. Ma per fare del cioccolatte odoroso, convien rimettere nuovamente la pasta, o nel mortajo, o sulla pietra da noi poc' anzi accennata, inserendo in ogni quattro libbre della medesima pasta tre libbre di zucchero fino spolverizzato. Quindi, rimenata ben bene con una mestola quella polta, vi s'aggiugna una polvere, composta di tante fave, o semenze di vainiglia, quante se ne ricavano da diciotto baccelletti, d' una dramma e mezza di cannella, (a) e di sette, o otto garofani. Alcuni v' inseriscon di sopprappiù due grani d' ambra grigia; ed altri un grano di muschio. La dose di quest' ultima droga è sì scarsa, che più non può essere; ma per piccola, ch' ella sia, è sempre troppa. Il pepe, ed il zenzero sono aromati da non sognarsi nè men per ombra d' inserirveli. Questa composizione si manipola in varj modi, giusta il bisogno di ciascun privato, e giusta il genio delle nazioni. Rimenata, e impastata speditamente tutta questa polta, se ne forman tante rotelle, o panetti, rinvoltandoli addirittura dentro la carta, affinchè il loro fiore abbia men campo, che sia possibile di svaporare, e prendonsi successivamente o in bocconi, o in bevanda, comunque si vuole.

Il cioccolatte.

La vainiglia.

(a) La Dramma è l'ottava parte d'un oncia.

Cav. Per ridurre il cioccolatte in bevanda, quali preparazioni si fanno?

Prior.

Prior. Si mette a bollire in un vaso di rame, detto volgarmente cioccolattiera, la sesta parte d'un fiasco d'acqua, e quivi, quando ella leva il primo bollore, s' infondono quattr'once di cioccolatte vegeto e ben conservato, con una dose alquanto minore di zucchero fino spolverizzato. Poscia si chiude con un coperchio amovibile la cioccolattiera, e si lascia bollire quell' acqua per l' intervallo d' un mezzo quarto d' ora. Presso al detto termine si va rimenando gagliardamente col frullo. Il frullo è un cert' ordigno di legno, fazionato a guisa d' una colonna senza capitello, la cui base rotonda, larga, e bernoccoluta sostiene un fusto parimente rotondo, ma liscio, e sottile, da poter trapassare per lo pertugio del coperchio, traforato appostatamente a tal fine. Si rimena adunque coll' una e l'altra palma della mano quel fusto, che sopravanza sopra il coperchio della cioccolattiera, finchè la cioccolata, ed il zucchero sieno arrivati a stemperarsi perfettamente; e poscia si rimuove la medesima cioccolattiera dal fuoco, e si lascia stare un quarto d'ora in riposo. Quindi si torna a far frullare l'ordigno, nella maniera predetta, finchè la cioccolata convertasi in schiuma, versandola di mano in mano dentro le chicchere, o sorbendola più bollente, o più calda, che sia possibile. Pretendesi, che il cioccolatto, anche in poca quantità, possa far le veci di non leggier nutrimento, e che ajuti ad un'ora la digestione.

Il cocos. *Cav.* Ho sentito più e più volte parlare d' una certa bacca o noce detta *cocos*, la quale, s'io non m'inganno, è una cosa differente del caccao.

Prior.

Prior. Il caccào, ed il *cocos* son due cose totalmente diverse. Nell'India, nell'America, e in altri paesi da noi rimoti si trovano delle selve tutte ripiene di piante di *cocos*, che s'assomigliano a sterminati palmizj, e fanno delle noci niente minori, e talor anche più grosse del capo d'un uomo. (a) Non so, se gli abitanti di quelle contrade ricavin più utile dalle bacche, ch'è quanto dire dal frutto di dette piante, o veramente dalle medesime piante, che le producono. Il lor legname serve a fabbricar delle case, e de' naviglj. Le folte e spaziose lor frondi vagliono a ricoprire i tetti, a far della pergamena da scrivere, e delle vele da navi. I tronchi, e le rame, traforandosi con un foratolo gettano un liquore non meno grato del vino, il quale può conservarsi per lungo tempo, con dargli la cotta, altramente inacetisce. Dal mallo, che fascia immediatamente la noce, si cava una sottilissima borra, ch'è buona a far delle corde, e a ristoppare ogni piccol pertugio delle navi. Il guscio della medesima noce serve a far delle chicchere, de' cucchiaj, e d'ogni sorta di vasellami. La midolla è molto preziosa a mangiare. Oltre di che se ne spreme dell'olio, non solamente buono ad ardere nelle lucerne, ma ancora a condir le insalate, e l'altre vivande. Finalmente se ne ricavano, quando due, quando tre, e quando quattro libbre d'una cert'acqua dilicatissima, che serve d'ordinaria bevanda a quegli abitanti, e di latte a' lor figliuolini.

(a) Ved. il Dizionario del Lemery.

Cav. Mi sapreste voi dire, che cosa sia il *Casciù*, che s'adopera per ordinario pel mal di gola, e per altri malori? Ne ho veduto al-

alcune volte di quello, che avea sembianza d' un piccol seme: ma per lo più s'assomiglia ad una zolla di terra.

Il Casciù.

(a) Ved. l'Istoria del Casciù scritta da M. de Jessieu.

La noce del palmizio nomato Arec.

Prior. (*a*) Il *Casciù* non è altro, che una pastiglia risecca, la qual ci viene dall' Indie, talora in pani, e talora in piccoli granellini profumati con qualche odore. Questa pastiglia provien dalla noce d'un certo palmizio, che chiamasi da quei popoli col nome d'*Arec.* Si spreme da questa noce un sugo somigliante alla posatura del vino, il qual si condensa, e serve di rimedio a diversi mali.

Ma s'io volessi descrivere ad uno ad uno i varj ajuti, che la medicina va tutto dì raccogliendo dalle semenze di ciascun albero, sì dimestico, come straniero, non mi resterebbe più tempo di parlar d'altro. Diamo dunque una breve occhiata all'utilità, che ricavasi dalle scorze.

Utilità delle scorze.

Non v'ha in tutto l'albero parte alcuna, che sia più pregna di sali, e d'olj della corteccia. La ragione probabilmente si è, perchè il succhio, e l'asfalto della terra, salendo su per le fibre del legno, riascendono abbasso per gli canali della scorza. Questa abbondanza di sali, e di particelle fondamentali della vegetazione si manifesta per la bontà delle ceneri provenienti dalla medesima scorza, le quali son sempre migliori di quelle, che si ritraggono dal legno mondo, o scorzato. Per la stessa stessissima ragione si fa tanto conto delle cortecce spolverizzate della quercia, del rovere, e d' altre, trovandosi utilissime a conciare il cuojo, ed a ridurlo in istato di potersene prevalere secondo gli occorrenti bisogni. La pelle spolve-

Le scorze spolverizzate.

rizza-

rizzata più volte con quelle polveri diventa ad un'ora morbida, e forte. Il sale, che la ricerca per ogni lato, ha virtù di fortificarla, e di preservarla dalla putredine. L'olio, che vi s' insinua da per tutto, l'ammorbidisce, e la dispone ad accomodarsi a tutti i piegamenti del corpo, cui va abbigliando, e, quel ch'è più, la rende impenetrabile all'acqua.

Ma la scorza spolverizzata del rovere, dopo aver servito a conciare le pelli, è pur giovevole ad altre cose. Se ne fa della sansa, ch'è quanto dire delle molecule oliose, che, quando sono ben secche, vagliono a riscaldare, con pochissima spesa, la povera gente. Vero è, che le ceneri di questa sansa avendo perduto nel fuoco tutti i lor sali, restano, a guisa d'una terra morta, del tutto inutili.

La cannella. La chinachina.

V'ha poi molte altre scorze, che per la loro particolare virtù hanno uno spaccio notabilissimo. Ve ne sono delle aromatiche, come quella dell'albero della Cannella in Ceilano. Ve n'ha delle medicinali, come la chinachina del Perù, ch'è un rimedio maraviglioso per le febbri periodiche, purchè non sia troppo vecchia, o sventata. Ve n'ha finalmente di quelle, che si posson filare, com'è la scorza del lino, del canape, e d'alcune piante dell' Indie, le quali si riducono in lunghe fila, e se ne formano delle tele, e de' drappi, tramati o di seta, o di bambagia.

Scorze, che si filano.

Cav. Fu fatto, pochi giorni sono, alla nostra Contessa un regalo d'una scatoletta, ov' erano due guancialini da spille, un fazzoletto da naso, ed un pajo di manichini fatti a merletti. Il drappo, ond'erano ricoperti i due

guancialini, la tela, ond' era composto il moccichino, e la trina de' manichini, non eran altro, che scorze d' uno stess' albero, provenute naturalmente, e senz' artifizio di sort' alcuna. Sentite la lettera, che accompagnava il regalo.

(a) „ Nelle montagne mediterranee della „ *Giamaica* si trovan certi alberi di mediocre „ grandezza, che vengono chiamati da quei „ terrazzani *Lagetto*. Le frondi di queste piante „ s' assomigliano alle foglie del lauro. La „ corteccia esteriore del tronco, e delle rame „ principali è dura e fosca, nè in ciò differisce „ guari dalla natura dell' altre piante. Ma „ ciò che rende gran maraviglia, si è, che „ la scorza interiore è composta di dodici, „ o quattordici bucce, che posson benissimo „ separarsi l' una dall' altra, e ciascheduna diventa „ una striscia di panno, o di tela. La „ prima di tutte, cioè quella, ch' è più propinqua „ alla corteccia esteriore, è un pezzo „ di panno assai forte, e serve a farne degli „ abiti. L' altre tutte son tante tele di lino, „ buonissime a far lenzuoli, e camicie. Ma „ queste medesime fasce, che pur si trovan „ nella scorza de' ramicelli minori, sono altrettante „ trine, o merletti finissimi, che si „ stringono e s' allargano come una reticella „ di seta. Di questa sottilissima trina fu regalata „ tempo fa una cravatta a Carlo II. „ Re della Gran Brettagna. Tutte queste tele „ sono forti, sì che si posson lavare ed imbiancare „ come le tele ordinarie.

„ Evvi poi in questa medesima Isola un' „ altra pianta, (a) la qual produce de' pomi, „ la

(a) V. la Storia naturale della Giamaica del Caval. Sloane Tom. 2. pag. 22. fig. 168. e 169.

(a) Ibid. pag. 132.

„ la di cui polpa è un vero sapone, e può „ servire benissimo a lavare, ed imbiancare „ le dette tele. I nocciuoli di questi pomi si „ mettono in vece di bottoni, in su gli abiti.

Il Tumeforzio chiama questa pianta *Sapindus foliis costa alata innascentibus.* Instit. pag. 659.

Prior. Cotesto è il paese della cuccagna. Non v'è bisogno, nè di manifattori, nè di manifatture. Ma è tanto lontano, che non mette conto scomodarsi, per andare a cercare questi vantaggi.

Cav. Ho inteso pur dire, che il sughero, il qual serve a turare i vasi, e a conservare i più preziosi liquori, non è altro, che una scorza.

Prior. E' verissimo. Ma chi direbbe (a vederlo sì bernoccoluto, e sì leggiero) ch' egli avesse una prerogativa tanto importante d'adattarsi colla sua arrendevolezza all' orificio d'ogni sorta di vaso, e d' esser nel tempo stesso impenetrabile al liquore, che quivi entro contiensi? Il sughero, o per dir meglio la pianta, che porta la scorza chiamata sughero, è una spezie di rovere, che cresce in Guascogna, in Ispagna, e in Italia. La ghianda di quest' albero è più stimata, e fa a' majali più pro' delle ghiande prodotte dalle nostre querce comuni. La sua corteccia si spacca, e si distacca per se medesima, venendo respinta da un' altra scorza interiore, che subentra in sua vece. Si previene coll' arte l' operazione della natura; e per averne de' buoni tocchi tutti d'un pezzo si forma dall' alto al basso una calteritura, che penetri ben a dentro, e poi due altre a traverso, ovvero in cerchio l'una da capo, e l'altra da piè, e in questa guisa si stacca tutta senza

romperla, ponendola susseguentemente ad ammorbidire nell'acqua. Ciò fatto, si mette su de' carboni accesi, e quivi s'abbronza, e s'annera. Poscia si carica di grosse pietre, e si spiana come una tavola. Dopo averla ben ben seccata, s'abballa, e si spedisce, o si trasporta dove che sia.

Gomme, e ragie.

Così pure scalfittandosi circolarmente, o rimuovendosi la scorza di diversi alberi, se ne spremono degli orichichi, delle gomme, e delle ragie, che servono a cento cose. Per questo mezzo si cava dal pino la pece, e 'l catrame, ch'è una spezie di ragia nera, che serve a incatramare le navi, e le corde. Per questo mezzo l'abete, il larice, il cedro, il terebinto, il lentisco, ecce. ci apprestano la colofonia, la trementina, il mastice, l'incenso, ed altre ragie diverse, di cui si compongono vernici, profumi, e medicine.

Il balsamo.

Intaccandosi parimente la scorza di più, e più alberi, detti balsamini, ne geme il balsamo, ragia ammirabile per la preziosità del suo odore, e la di cui dolce fragranza c'invita a ricercare, ed a prevalerci dell'altre qualitadi più rare. Il suo forte consiste in astergere, e consolidare le piaghe. Il balsamino, che coltivavasi anticamente nella Giudea, fu sterpato di là, e trasportato nel gran Cairo; dove si crede, che al giorno d'oggi unicamente egli si coltivi. Un'altra spezie di balsamino coltivasi presentemente nel Brasile, e nella nostra colonia di *Cayenna*, il quale vien nomato da' terrazzani *Copahu*. La storace, ch'è una ragia liquida, ed odorifera, proviene da un arbo-

Il balsamino della Giudea.

Il Copahu.

La Storace.

scello

scello del Messico, le di cui foglie s'assomigliano grandemente alle frondi dell'acero nano. L'odor di questa ragia è in tutto simile alla fragranza dell'ambra, e perciò chiamasi *liquidambar*. La storace del Micissipì non è niente diversa dalla storace del Messico. Il balsamo di *Tolù* vien dalle bande di Cartagena nel Messico. Il balsamo del Perù ha pur molto spaccio, e serve ancor egli a cento bisogne.

Il balsamo di Tolù.

Il balsamo del Perù.

Che se l'orichichio, che da' nostri tigli, da' nostri ontani, e da' nostri pioppi trasuda, non è una ragia balsamica, sembra nulladimeno, che in lei s'annidi qualche virtù, della quale per nostra negligenza non si è ancora scoperta l'utilità.

Gli orichichi del tiglio, del pioppo ecc.

Del resto non v'ha cosa più familiare, che il veder gemere dalla più parte degli alberi qualche ragia. Le più usuali però sì nella medicina, come ne' lavorìi, sono la gommarabica, che scola dall'Acacia dell'Egitto, e dell'Arabia; la gomma-gutta, che si ritrae da una pianta del Regno di Camboge, e la gomma, che ci vien portata dal *Senegal*. Quella altresì, che scaturisce da' nostri ciliegi si trova esser buona a diverse manifatture, non meno delle gomme straniere. Venghiamo ora ad esaminare i vantaggi, che si ricavano dalle radici.

Non v'ha in tutto l'albero parte alcuna, che sia più sinuosa, e più articolata delle radici. Imperciocchè, vegetando, e crescendo per entro la terra, incontrano varie glebe tenaci, che al naturale lor corso si oppongono, e sì le fanno ritorcere in cento modi. Le fibre adunque di queste barbe, essendo piene di sinuosità,

Le radici.

sità, parte secchite per l' alidore, e parte gonfie di varj umori, appreſtano agli ebaniſti una maniera di legno mirabilmente venoſa, ed intarſiata di tanti e tanti colori, che il loro aſſortimento par giuſto uſcito dalla tavolozza d' un dipintore.

Le radici ſon d' un uſo grandiſſimo per gli ebaniſti.

I legnajuoli, ed i carrozzaj trovano anch' eſſi nelle radici il lor conto. Conciossiachè la natural curvitade d' alcuni pezzi, che al lor biſogno egregiamente s' adatta, riſparmia loro la pena della manifattura; e la durezza d' alcuni altri, ch' è, quaſi diſſi, infrangibile, s' accomoda mirabilmente alla neceſſità di que' ſiti, che ſon deſtinati a ſoſtenere il maggior peſo delle lor fabbriche, o ad eſſere più affaticati, e più ſcoſſi.

Le medeſime ſon d' un uſo particolare pe' carrozzai.

I tintori altresì approfittano di moltiſſime barbe, per far le lor tinte.

Le medeſime ſon buone a far tinte.

Innumerabili ſon poi quelle, di cui ſi fa uſo nella medicina. Ma le più eccellenti tra l' altre ſono la pareira-brava, rimedio efficaciſſimo contro il mal della pietra; l' ipecacuana contro la diſſenteria, ed il riobarbaro contro i mali dello ſtomaco. Paſſiamo ora a ragionare del legno.

Son biſognevoli per la medicina. Pareira-brava.

Per quanto grandi, e per quanto varj ſieno i vantaggi, che ſi ritraggono da ciaſcuna parte dell' albero, niuno però è da paragonarſi con quelli, che ſi ricavano giornalmente dal ſuo medeſimo legno. Sembra, che Iddio vada inceſſantemente plaſmando a pro' noſtro una materia, che per la ſua arrendevolezza s' adatti a prendere tutte le forme, che a noi più piace di darle, e per la ſua ſolidità s' ingegni di conſervarle.

L' ar-

L'arrendevolezza, che noi troviamo nel legno fa sì, che il possiamo agevolmente piegare, spaccare, e piallare. Le vermene, o giovani ramicelli degli alberi son quasi tutti pieghevoli. Molti e molti s'attorcigliano a modo di cerchj, senza pericolo di fiaccarli: ed essendo attorcigliati diventan maneggevoli al par d'una corda, sicchè se ne forman delle ritorte, per legar le fastella, e de' vimini, per collegare quelle smisurate zatte che galleggian sull'acqua: e la cui lunghezza ascende sin a trentasei buone pertiche, valicanti di fiume in fiume, e di Provincia in Provincia, senza quasi punto di spesa, ciascuna delle quali, sotto la guida di quattro sole persone, discarica tutt' in un tratto cinquanta carra di legna sul porto delle Città principali, che ne abbisognano.

La flessibilità del legname.

Le ritorte.

Le zatte.

V'ha poi diversi alberi, come il castagno, il nocciuolo, la betulla, (a) il frassino, il salcio, il vinco, eccet. tutte le di cui rame, non tanto sottili, quanto più grosse, son sì flessibili, che le più grosse, spaccate da imo a sommo, servono a far de' cerchi da ricerchiare, e collegare le doghe delle botti, e delle tina, e le più piccole, a fenderle parimente in due parti, vagliono a far de' cerchietti minori, per ricerchiar le bigonce, i tinelli, i barili, ed altri mastelli d'ogni grandezza.

(a) Nome che dà Plinio ad un albero chiamato in Francia *bouleau*, molto candido, e che fa sottili vermene.

Il vinco in particolare appresta all'ortolano de' vimini, per palare tutti quegli alberi, che han bisogno d'appoggio, e al panierajo, per tessere de' canestri, delle zane, delle sporte, delle corbe, de' canicci, o delle ceste, o paniere, da mettervi le bagaglie, e cento altre spezie di zanelle spase, o fruttiere, dove s'ammira nel tempo

Il vinco.

stesso

stesso la leggiadria del disegno, la venustà della tessitura, e la varietà de' colori.

Ma il maggior merito del vinco consiste nell' ajutarci a commetter le doghe delle nostre botti, a ricerchiarle quando bisogna, a tenere imprigionato qualsisia vino più poderoso, e finalmente a facilitare il trasporto de' corpi liquidi al pari di qualunque materia più solida.

Ogni sorta di legno può piegarsi a forza di fuoco.

Ma non crediate, che questa pieghevolezza, o flessibilità trovisi solamente ne' virgulti, o giovani ramicelli degli alberi. Non v' ha legname sopra la terra, per quanto duro egli sia, che non s' adatti a incurvarsi sotto la mano dell' artefice, qualora si scarnisca bastevolmente, e sopra tutto, se vi cooperi il fuoco.

Le doghe delle botti.

Il bottajo (per modo d' esempio) dopo aver lavorate, e piallate le doghe, che han da comporre la botte, modellandole in modo tale, che restin più larghe nel mezzo, che dalle teste, le accozza insieme, e forma di tutte quante una botte, la quale egli fascia dall' una delle sue estremità con un cerchio, affinchè l' ossatura del doglio non si scompagini, e le doghe non vadan tutte in un fascio. Quindi v' accende per entro una fiamma chiara, e gagliarda, che apre i pori di queste tavole, e ne fa scollare per breve tempo tutte le parti. Ma in quel medesimo instante fa passare una corda attorno alla loro testa, che gagliardamente stirata a forza di mulinello perviene a riunirle. Ora essendo le dette doghe alquanto più larghe nel mezzo, che dalle loro estremità, le costrigne a incurvarsi, ed abbassare le teste per combaciarsi, e sì le rende più corpacciute verso la par-

parte media, che verso gli orli; il che gli agevola il modo di far passare l'un cerchio sopra dell'altro, di levarli a uno a uno, e di sprigionar quei di mezzo, senza tor via quei delle estremità.

Perchè la botte resti più corpacciuta nel mezzo, che dalle teste.

Così lo stacciajo, così il cembalajo, così l'artefice delle misure ritonda a forza di fuoco il legname del faggio, dell'ellera, e della quercia, per farne o cerchi da stacci, o casse da cembali, e da tamburi, o quarteruole, o quartine, ed altri vasi consimili.

Così finalmente gli artefici de' musicali strumenti incurvano con simmetria le assicelle de' loro violini, delle loro chitarre, de' lor liuti, scarnandole, e modellandole in modo tale, che, ad ogni semplice scotimento delle minuge assestate al di fuori, si riscuotono, e fan rimbombare del loro armonico suono tutta l'aria all'intorno. Una fievole strisciuolina di legno che cinge il corpo d'una Viola, acquista di giorno in giorno un nuovo grado di perfezione, e diventa in capo a cent' anni vie più sonora, che da principio non era. Sotto l'archetto del valoroso Arrigoni scappa fuora con entusiasmi così bizzarri, che rende attonita tutta un' udienza: e sotto quello dell'eccellente Tartini proferisce così scolpite, e così bene articolate le voci, che ognuno intende la sua favella, e ne rimane dolcemente incantato.

Ma il legname non tanto s'accorda a tutti i nostri bisogni per la sua flessibilità, quanto per la facilità, che noi troviamo a spezzarlo, potendosi comodamente dividere in tante sottili assicelle, quante si convengono al caso nostro.

Cav. Onde mai addiviene, che quasi tutto il legname si divide sì facilmente, a fenderlo per lo lungo, e si dura tanta fatica a tagliarlo, o segarlo per traverso.

La tessitura de' filamenti del legno.

Prior. Ciò certamente proviene dalla tessitura de' filamenti, o fibrette del medesimo legno. Questi filamenti, essendo destinati a tramandare il succhio della terra alle foglie, e alle frutta, formano tutti insieme una lunga, e folta matassa, che si stende dalla radice del tronco fino all'estremità delle rame: onde è molto più facile intrudere un qualche ordigno tagliente tra le commessure di quelle fibre, che si combaciano insieme, che troncarle, o tagliarle a traverso, dove l'ascia o il pennato non trova alcuna gretola da insinuarsi. In somma, a fendere il legno, si piglia, come suol dirsi, il panno pel verso: a segarlo a traverso, si prende il panno a contrario.

Cav. M'immagino, che accadrà in questo caso ciò, che accade giornalmente, quando si vuol dividere una matassa di refe o di seta. La matassa si disfà agevolmente, dove si prenda a separarne le fila per lo lungo: ma chi volesse strapparle così ammassate ed unite per traverso, durerebbe della fatica, e non poca: tanto più, che, per unirle ancor meglio, si torcono, e se ne fanno delle corde, capaci di tirare, e di sostenere qualsivoglia peso.

Prior. Tutto va bene: ma tra le fila, che compongono un canapo, e quelle, che formano un tocco di legno, v'ha questo divario, che le prime son sempre pieghevoli, e tortuose, nè posson far, che la cor-

da

da ſua dritta, e toſta per tutta quanta la ſua lunghezza: là dove le ſeconde, eſſendo deſtinate alla circolazione degli umori dell' albero, ſtanno per ordinario intirizzite, e quando, che ſian piene di ſugo, e gonfie, e fitte, cioè collegate tenacemente l' una coll' altra, forman concordemente una mataſſa sì dura, sì forte, sì toſta, che un quadrelletto di legne, niente più eſteſo d' un' oncia, piantato in terra a diritto, è capace di ſoſtenere ottomila libbre di peſo, e due o tre ſtanghe ſon valevoli a reggere qualunque trave più ſmiſurata, allorchè ſi butta giù la muraglia, che le ſerviva d' appoggio.

Ma prima di eſaminare i vantaggi, che ſi ricavano dall' eccesſiva forza del legno, fermiamoci a contemplar per brev' ora i ſervigi, ch' egli ci rende per la ſua diviſibilità, oſſervando nel tempo ſteſſo il vago luſtro, ch' egli è capace di ricevere per noſtra mano.

La diviſibilità del legname.

Un tronco d' albero, o un de' ſuoi ramicelli è capace di dividerſi, o colla ſcure, o colla ſega, o coll' aſcia in tante ſcheggiuzze, quante richiedonſi pel noſtro attuale biſogno. S' incava, ſi tonda, s' aſſottiglia, ſi pialla, e s' adatta, qual molle cera, a formarne ora de' pavimenti, ora de' cornicioni da fineſtre, e da porte, ora delle ſoffitte, ora de' telaj da impannate, ora degli armadj, e de' caſſettoni, ora delle ſedie, e degli ſgabelli, e finalmente d' ogni genere di maſſerizie e d' arneſi, il cui aſſortimento ſerve non ſolo per adornezza, ma ancora per cuſtodia di tutto ciò, che abbiſogna per le noſtre

La forbitezza o luſtro, che ſi può dare al legname. Diverſi lavori o fabbriche di legno.

caſe,

case, rendendo i nostri appartamenti più vaghi, e più salubri, che non sarebbono, dove si fornissero di tappeti, o di quadri, o di preziosissimi marmi. Un arnese di legno inverniciato è liscio e lustro, come un specchio, e mediante l'amarezza della vernice ne tien da lungi qualunque spezie di vermi, che vorrebbono a nostre spese introdurvisi, o stabilirvi la lor dimora.

Il legno serve agli ebanisti delle figure intagliate.

Questa medesima facilità, che si trova, a dividere, ed a pulire qualunque sorta di legno, ha risvegliata da alcuni secoli in qua l'industria degli ebanisti, i quali han trovata l'arte di contornare, e modellare col temperino una tavola, o una scheggiuola in modo tale, che rappresenti quella figura, e quel proffilo, cui voglion darle. Sanno oggimai accozzare, e commettere su di un arnese rozzo, e grossolano delle gentili striscette, il cui assortimento fa comparir de' paesi, de' fiori, e delle figure d'animali le più bizzarre, che mai si trovino. Tutte queste manifatture altro non sono, che piccoli ritagli di qualche legno, o terrazzano, o straniero. Adoprano a tal effetto l'ulivo, che molto gli accomoda, per le copiose sue vene; il noce, per la vaghezza delle sue macchie; e l'ebano, per l'ammirabile sua nerezza; lo scotano, per lo suo giallo dorato; il sapan, ovvero legno del Brasile, pel suo bel rosso; il ciliegio, pel naturale suo lustro; l'acero, per le sue vaghe moschette; il pero, per la facilità, che si trova a brunirlo in difetto dell' ebano; il cedro, per la sua incorruttibilità, il legno detto Santa Lucia, ch'è una spezie di piccol ciliegio della Lorena, il calemburgo dell'

dell' Indie (*a*), il fantal, ed altri molti, per la foave fragranza de' loro odori. Quefto affortimento d' afficelle intagliate rende pregiabili i noftri fcrittoj, i noftri ftudioli, i noftri fcaffali, le noftre fcatole, i piedeftalli de' noftri oriuoli da pendolo, de' noftri vafellami, e delle noftre ftatue: tutte manifatture lavorate con molto artifizio, e con molto buon gufto, tanto più ftimabili, ed altrettanto più utili, quanto che in effe rifalta la femplicità del difegno, la facilità dell' efecuzione, e la ftabilità del lavoro.

Afficelle di legno che fervono d' ornamento agli arnefi.

Ma che dirò dell' arte del tornitore, che riconofce il fuo effere, e la fua perfezione dal fraftagliamento del legno, e dal luftro, che l' uom può dargli? L' acero, e il boffo, legni duriffimi, e tenaciffimi, dove il ferro, e l' acciajo ftentano per ordinario a far prefa, imparano fra le mani del tornitore a lifciarfi, a rondarfi, a fraftagliarfi, a fcarnirfi, ed accanalarfi, ed accupolarfi, e diventano a forza di fcarpello, o colonne, o balauftri, o piedeftalli, o fcatole, o coperchj, o fcodelle, e per dir tutto in una parola checchè fi vuole. Il meftiero del tornitore ha incontrato mai fempre l' univerfal gradimento eziandio preffo le perfone più ragguardevoli, tanto che i gentiluomini d' alto rango non fi fon vergognati, nè fi vergognano anche al dì d' oggi di rubarlo

Il tornio.

L' arte del tornitore.

(a) Albero dell' Indie affai noto; ma totalmente diverfo dal *Calembuc*, e dal *Halembac*, l' uno e l' altro de' quali fono parte del legno d' Aloè della Cochinchina, e di Camboge.

lo a gli artisti, e d'esercitarlo colle lor mani. Egli è il diporto dell'ore oziose de' solitarj, ed il passatempo de' Principi e de' Monarchi.

La scultura, e l'intaglio.

Questo mirabile accoppiamento di flessibilità, e di durezza, che si trova comunemente nel legno, ha fatto sì, che gli scultori, e gl' intagliatori se ne servano per formar delle statue, e delle figure di basso rilievo, rappresentanti, e uomini, e animali, e fiori, e alberi, e foglie, ed ogni genere d'ornamenti, i quali poi si è proccurato di ricavare da' marmi, e dagl'istessi metalli, per renderne più durevole, ed eternarne, se sia possibile, il godimento. Ma il depravato gusto degli uomini, troppo, ahi! troppo amanti del lusso, ha spesse volte adulterate le più bell'opere della scultura, con rivestirle d'oro o d'argento, preferendo la vana pompa della materia alla verace preziosità del lavoro. Ed oh quante statue singolarissime del famoso Germano Pilone, e d'altri eccellenti scultori han perduto sotto il velo del bronzo, e dell'oro il più bel pregio della loro vivezza, e della lor leggiadria!

Cont. Giusto su questo proposito mi sovviene d'aver letta una storia, la quale par, che confermi la vostra proposizione. (*a*) Lisippo di Sicione avea formata una statua, rappresentante Alessandro il Macedone in età fanciullesca. Questa figura era, a giudizio di tutti, una dell'opere più singolari, che fossero uscite da quella mano maestra. Nerone, sdegnando di vedere una statua così pregiabile scolpita in rame, si divisò di farla indorare.

(a) Plin. Hist. nat. lib. 34.

Ma

Ma la guastò. Imperciocchè l'incrostatura dell' oro trasfigurò in buona parte i lineamenti, e la grazia, che prima avea quel vezzoso bambino. Si disegnò adunque di tor via bellamente quell'oro; e conforme al disegno seguì in breve l'effetto. Ora la statua così scrostata comparve agli occhi di tutta Roma vie più pregiabile (non ostante le magagne rimasevi nell'eseguire l'una e l'altra operazione) che prima con tutto il ricamo dell'oro non compariva. Ma proseguite di grazia l'incominciato racconto delle utilità, che si raccolgon dal legno.

Prior. Ciò, che rimane da dire su tal proposito, renderebbe l'odierno trattenimento troppo prolisso. Rimettiamo dunque il restante alla futura sessione. Dimani m'ingegnerò di mostrarvi gl'importanti vantaggi, che si ricavan dalla durezza del legno, e dall'altre sue propietadi.

Il fine del settimo Dialogo.

IL LEGNAME.

DIALOGO OTTAVO.

IL PRIORE DI GIONVALLE.
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

Prior. DOpo avervi manifestati nella Sessione passata i molti vantaggi, che si ricavan dal legno per la sua pieghevolezza, e per la sua divisibilità, resta oggi a mostrarvi quali è quanti sieno i servigi, ch'egli ci presta, mediante la sua grossezza, e lunghezza, e spezialmente per la tessitura delle sue parti, commesse, e collegate sì strettamente fra loro, che lo rendono, per così dire, infrangibile. E' cosa facile trovare nella natura, de' corpi oltre modo duri, e pesanti. Le pietre, ed i marmi, di cui facciamo tanto uso, sono di questa fatta. Ma questi gran massi son molto difficili ad unirsi, a congegnarsi, ed a mettersi in opera. Non si possono maneggiare: si spezzano agevolmente: nè servono ad altro, che a fare una bella mostra, ed a stare in un perfetto riposo. Ma la mole del legno, sia smisurata quanto esser si voglia, si maneggia comunque si vuole, e s'adatta a tutti i nostri bisogni, e voleri. Vi sono de' tronchi, o pedali d'alberi sterminatissimi, la cui lunghezza ascenderà alcune volte a sessanta, a settanta, e ad ottanta piedi: e non-

Le fondamenta degli edifici fatte di pali.

nondimeno si trova il modo di profondarli affatto affatto sotterra, per trovare quivi entro il tufo, o terren duro, su cui piantare le fondamenta de' nostri edificj, sì nell'acqua, sì nelle frane, ne' quali siti la fabbrica, o avvallerebbe, o rovinerebbe. Or questi tronconi disseminati, e confitti a forza di grossi magli sott'acqua, o sotterra, formano colà dentro una palizzata sì salda, sì stabile, e spesse volte sì incorruttibile, che vale a sostenere degli edificj oltre misura grandiosi, senza pericolo, che rovinino, o che pendano da alcuna parte, tanto che non sarebbon sì ben fondati, se avessero la lor base nel duro suolo.

I palchi, e soffitte.

Ma che? questi medesimi tronchi s'adattano a prendere un'altra direzione, in tutto diversa dalla primiera. Li vedo salire in cima dell'edificio, e attraversare i solaj superiori, per incatenare le mura, sicchè non si spalanchino, e per sostentare una vasta soffitta caricata di tegoli, e d'embrici, e talor anche di pesanti lastre di piombo.

La forza, e l'agilità del legname.

Se poi fa bisogno o muoversi, o agitarsi, o faticare come che sia a pro dell'uomo, voi vedete de' grossi ciocchi, e delle travi, per dir così, inalterabili, scomodarsi del loro posto, e mettersi in moto, alzarsi, e abbassarsi, correre, e ruzzolare, mostrando, con tutta la loro mole dismisurata, non meno d'agilità, che di forza, per contentar l'uomo, e per sopperire alla fiacchezza delle sue spalle, e delle sue braccia. E che sia la verità, che altro fanno que' grossi mozzi, che si rimiran su' campanili, e resistono per più e più secoli al grave incarco, ed al fiero agitamento d'una cam-

pana di venti, o trenta mila migliaja di peso? Che altro quelle stanghe, quelle ruote, que' razzi, que' calessi, que' birocci, quelle lettighe, que' carri, e quegli ordigni, onde il carrozzajo, ed il carradore, compongono le lor carrozze, e carrette, per trasportare la nostra roba, e le nostre persone dovunque si vuole? Che altro que' ponti levatoj, quelle cateratte, quelle carrucole, que' ritrecini, quegli strettoj, quelle fonderie, quegli argani, que' mazzapicchi, e tutte quelle gran macchine, che eseguiscono in un istante ciò, che le braccia di trecent' uomini non varrebbono ad ultimare in un giorno? Che altro finalmente fanno quelle barche, e quei navicelli, quelle galere, e que' bastimenti, così ingegnosamente tessuti, che sembrano tante Città fluttuanti, portate con tutti i loro abitatori dal vento da un capo all'altro del mondo? Tutto questo legname sta in moto, ed in agitazione per noi.

Le navi.

Cav. Ella è però una gran temerità l'azzardarsi a varcar l'Oceano su pochi pezzi di legno congegnati insieme. Chi diacin mai ha inspirato nel cuor dell'uomo un così fatto pensiero?

Prior. L'uomo si vedea circondato per ogn' intorno di mille spezie d'animali forniti sin dalla nascita di tutto il lor bisognevole, e spezialmente dotati d'una somma agilità, per cui si trovavan tuttora in istato di trasferirsi dovunque volevano. Dava dall'altro lato un' occhiata a se stesso, e si vedeva costretto a brancolare su per la terra, ed a cercarvi con gran fatica di molte cose, parte utili, e parte

te necessarie, disperse qua e là per varie contrade, il più delle volte lontane dal suo paese. Guardava in alto, e si vedeva passare sopra la testa un'altra spezie d'animali, veloci al pari del vento, i quali solcando l'aria senza ritegno, si trasferivano da una contrada all'altra, e varcavano i fiumi, e i mari, senza incontrare veruno intoppo. Trovandosi adunque naturalmente sfornito di tutti questi vantaggi, ed avendo una ragione, che basta per tutto, cominciò ad adoperare i suoi ferruzzi, ed arrivò a poco a poco a prevalersi degli animali terrestri per viaggiare, e trasportare da un luogo all'altro le merci con maggior comodo, siccome ancora ad arare con poca sua pena la terra. Quindi esaminando la leggerezza del legno, la mobilità dell'acque, e la forza del vento, si divisò di compaginare alcune tavole a modo di navicella, di buttare questa navicella nell'acqua, e di fidarla alla discrezione del vento. Ed eccolo già ridotto in istato di portarsi con cento veicoli veloci, e snelli al par dell'ali degli uccelletti, sì per mare, come per terra, dovunque ci vuole. Egli non si trova più confinato in un brev' angolo della terra. La gira liberamente da un Polo all'altro. Le Provincie più rimote si comunicano reciprocamente le loro merci. Le Città situate presso le foci de' fiumi ricevon le mercanzie venute per mare, e traghettandole in altre barche, le fan girare per gl'istessi fiumi, e le distribuiscono per tutto un Regno. Così Parigi si può dire attaccato a Nantes. Così tutti i popoli d'un medesimo Stato divengono in certo modo per queste reciproche

L'invenzione dell' arte nautica.

corrispondenze concittadini, o abitanti d'una stessa Città. Si conoscono, si soccorrono, e si visitano scambievolmente. Dirò ancora di più. Tutta la terra è divenuta una sola Città. L'Isole, le Provincie, ed i Regni, che son situati sopra la terra, formano li diversi sestieri della medesima, e l'uomo avendo trovata, e perfezionata l'arte del navigare, passa da un capo all'altro di questa terra, in quella guisa, che il Veneziano se ne va in gondola da un Sestiere all'altro della Città. Arriva a fare in men di due anni nove mila leghe di strada, e col soccorso d'una vela, e d'una nave si porta tanto da lungi, che un uccello colle sue ale non è capace di fare altrettanto. Quando l'aquile, ed i falconi si son cimentati a far de' viaggi lunghi al pari dell'uomo, si son trovati costretti ad arenare a mezza via, per mancanza di forze, e di lena.

Le legne servono a far fuoco per cucinare.

Dopo tanti e tanti vantaggi, che si ricavano giornalmente dal legno, chi crederebbe, che vene restasse anche un'altro, ch'è il più importante di tutti? E pure è così. Il legname è il sostegno di nostra vita; mentre contiene in se stesso la sorgente del fuoco, senza di cui non possiamo, nè cucinare le nostre vivande più usuali, nè fabbricare moltissime cose necessarissime, nè conservare la nostra salute.

Il Sole è l'anima della natura. Egli dà la vita, ed il moto a tutte quante le cose. Ma non istà in poter nostro l'approfittarsi d'una sola scintilla del suo gran fuoco, per cucinar le vivande, per fondere, e modellare i metalli, per intenerire, per seccare, e per purificare. Il legno sì, che supplendo in ordine a tutte queste bisogne al difet-

to

to del Sole, presta il comodo all'uomo di dare a checchessia quel grado di calore, o di vampa, che si conviene, secondo la maggiore o minor quantità delle legne, ch'ei brucia.

L'inverno poi, allorchè il Sole fa un così brieve soggiorno in sul nostro Orizzonte, la lunghezza delle notti, le tenebrie, ed i ghiacci sarebbon capaci d'infievolire sì fattamente il calor naturale de' nostri corpi (da cui dipende la conservazione della vita), che si correrebbe pericolo di morire, se il fuoco delle braciere, e de' cammini non ci rendessero quel calore, che si va di mano in mano perdendo, e col calore la forza, che per difetto del medesimo, ad ora ad ora languisce.

Le legne servono a riscaldarci.

Cav. Adesso sì, ch'io comprendo il gran bisogno, che tutti abbiamo del legname. Quegli alberi, che noi chiamiamo salvatici, o sterili, sono, per la smisurata lor mole, vie più proficui delle stesse piante fruttifere. Ma se questo legname è tanto necessario, v'è egli pericolo, ch' egli ci possa un dì venir meno? Corre per le bocche di tutti una profezia, che la Francia un giorno perirà per diffalta di legne. Vorrei sapere, se questa voce ha verun fondamento.

Prior. Per farvi vedere quanto sia falso questo presagio, prenderò a raccontarvi in succinto tutta la storia del nostro legname.

Questa materia così preziosa, e così necessaria per mille capi, era una volta sì in Francia, come in tutta l'Europa sopprabbondante all'eccesso. Ella ci serviva d'intrigo. E' molto probabile, che, dopo l'universale diluvio, le semenze dell'erbe, de' legumi, e degli alberi, traportate quà e là alla rinfusa dal corso dell'acque,

Origine e storia delle boscaglie della Francia.

germogliassero da per tutto, e ricoprissero quasi tutta la superficie della terraferma. A misura che i popoli dell'Oriente venivansi innoltrando verso le parti Settentrionali, ed Occidentali, si trovavano, s'io non erro, costretti a diboscare tutti que' luoghi, ch' essi prendevano ad abitare, e a coltivare. Il perchè, quanto più l'Allemagna e la Francia si venivano popolando, tanto più s' andava diminuendo l' ampiezza delle macchie.

Ciò non ostante nel secolo dodicesimo erano tuttavia così vaste, e così soprabbondanti, che i gran Signori ne cedevano concordemente de' grandissimi pezzi a' primi Religiosi, che ne facevano loro istanza, per quivi vivere in solitudine. I discepoli di S. Norberto e di S. Bernardo s' applicarono con un coraggio incredibile a smacchiar l'interiore di tutte quelle boscaglie, dove facevano il loro attuale soggiorno. Principiarono a poco a poco a diveltarle per ogn' intorno, e convertirono quelle macchie neglette, che non avevano mai provata la scure, in fertilissime terre, e d'una rendita considerabile. Si può dire, a laude, e gloria di questi buoni Solitarj, che il terreno da lor ricevuto a titolo di regalo, non valea quasi nulla, e che, mediante la loro industria e fatica, giunse a portare quelle gran rendite, che i lor successori presentemente ne cavano.

Molti personaggi, e molte comunità, che avean delle macchie d' avanzo, ne convertiron alquante in terre novali, e lavorative. A misura, che s'andava diboscando, e coltivando, s'aumentava eziandio il numero degli abitanti. Imperciocchè questa è una regola quasi infal-

infallibile, che ogni paese, quanto più è coltivato, tanto più si va popolando; e similmente, quanto più è popolato, tanto più si va coltivando. Lo stato adunque di Francia ricevette da questi diboscamenti un vantaggio notabilissimo. Ma che? Tutti gli eccessi (sia in bene, sia in male) son sempre viziosi. Quindi è, che per quanto profitto si ricavi da' colti, o terre arative, e sative, pur nondimeno, a forza di tanto diboscare, e smacchiare, la Francia potrebbe ridursi a quella stessa condizione, a cui si trova presentemente ridotta l' Inghilterra, e l'Ollanda, per mancanza di legne. Anzi la nostra condizione sarebbe, in tal caso, più deplorabile di quella degli Ollandesi, i quali almeno suppliscono al difetto del legname bisognevole per far fuoco col loro turbo, cioè a dire con certe glebe oliose, e consimili alla nostra sansa, cui trovano nello scavare le lor lagune. Ci troveressimo ancora più a mal partito de' medesimi Inglesi, i quali posson, non ch' altro, valersi del loro carbone, ch'è un' altra spezie di sansa, consistente in certe zolle di terra combustibili, le quali si scavano, dove più a fondo, e dove più a galla, per entro i loro terreni, e son composte d'una materia crassa, e bituminosa, o sulfurea, il cui odore è sì ingrato, che malagevolmente si può soffrire, da chi non v'abbia, colla lunga abitudine, fatto il naso. In somma, voi ben vedete le pessime conseguenze che in noi potrebbono derivare, se i proprietarj delle boscaglie avessero piena facoltà di disporne a lor capriccio, come posson fare degli altri effetti. Ma il savio discernimento de' nostri Sovrani

Gli eccessi son sempre viziosi.

vrani che ha proccurato d'ovviare a tutti i disordini, non ha voluto, che la Francia si trovi unquanche costretta d'andare col danaro a fare nel Nord la provvisione delle sue legne. Han sempre avuto per mira, che i loro sudditi abbian il comodo di prevalersi di tutto ciò, che la fertilità del lor medesimo clima produce; e conseguentemente han deputati a quest' oggetto de' maestrati, i quali soprantendendo al regolamento de' fiumi, e de' boschi provvedano, che niuno ardisca di minorare, o di spianare arbitrariamente le sue foreste. Han prescritte le regole, e il tempo de' tagliamenti, ed han vietato il tagliare qualsisia albero al piede, se prima non è marcato da un ufficiale col sigillo del sopraddetto maestrato. (a) Nè questo provvedimento si ristrigne solamente alle selve grandi, cioè a gli alberi d'alto fusto, ma s'estende eziandio alle macchie vegnenti, cioè a gli alberi più sottili, e più corti, il cui legno può servire a far fascine, palchistuoli, correnti, e cerchi, prescrivendo anche in ordine a questi molte riserve. E siccome il legname da fabbricare le navi, e le case è più necessario di tutto il resto, così, per non averne a patire in alcun tempo penuria, fu decretato, che in ogni taglio di macchia se ne dovessero conservare sedici ceppi per coltra, quasi stalloni destinati a far razza; e che il tagliatore non potesse metter la scure sopra alcuni di questi ceppi, preservati ne' tagli precedenti, sinantochè il magistrato non accordasse al proprietario di spiantarli, per non esser più buoni da altro, che da far fuoco. Tutti questi ceppi diventan col tempo alberi d'alto fusto, e scarican-

Il maestrato sopra l'acque, e sopra le foreste.

(a) Vedi i decreti sopra l'acque e foreste, e spezialmente quelle del 1669. in Parigi.

cando di mano in mano le loro femenze fopra la terra, mantengono, e ringiovanifcono le forefte. In virtù di quefto fteffo decreto ciafcun proprietario è tenuto a lafciar intatti nella fua tenuta dieci alberi d'alto fufto per coltra, con tutta la facoltade accordatagli di tagliare una felva adulta. Così pure vien inibito a qualfivoglia particolare il difporre del fuo legname, deftinato a far razza, fe non in termine di quarant'anni, e degli alberi d'alto fufto, fe non in capo a cento venti: la qual cofa fa sì, che ad ogni occorrenza s'abbia mai fempre in pronto del legname da fabbricare, o corredare le navi, e gli edificj abitabili.

Oltre a' fopraccennati provvedimenti, contengonfi in quefto decreto dell'altre cautele molto importanti. Quefti pedali, trovandofi per la foltezza delle bofcaglie molto riftretti, gettavano per avanti pochiffimi rami; ma s'ingroffavano a difmifura, e non avendo campo di dilatarfi alla larga crefcevano infinitamente per lo lungo. Si previde, che tutti que' tronchi, che fi dovevan lafciare nel tempo del tagliamento per razza, avrebbon pofcia trovato un largo fpazio all'intorno, onde dilatar le lor rame, e che in tal cafo non avrebbon potuto, nè ingroffarfi, nè follevarfi troppo verfo il Cielo. Si previde altresì, che trovandofi quefti ceppi a campo aperto, fi farebbon più facilmente affiderati, che a ftarfi immacchiati, e che, fe mai fi foffer potuti per buona forte falvare da' rigori del freddo, non fi farebbon però potuti fottrarre al pennato del tagliatore, il quale non conofce altra legge, che il proprio bifogno. Per rimediare con ficurezza

za a tutti questi disordini, e provvedere al mantenimento degli alberi d'alto fusto, e di tutto il legname da fabbricare. Luigi XIV. aggiunse alle ordinazioni predette un nuovo decreto, per cui si stabilì, che di tutte le foreste, possedute dagli Ecclesiastici, e dalle pie comunità, fosse riservata la quarta parte in petto suo, sicchè nè tampoco il magistrato a ciò deputato avesse facoltà di permetterne il tagliamento. Questa porzione è divenuta sì sacrosanta, che senza un'espressa licenza del Regio consiglio non può in verun modo toccarsi; nè questa licenza s'accorda mai, se prima non si è fatta costare la necessità di tagliarla, cioè quando gli alberi quivi compresi sono arrivati a una certa vecchiezza, che si può ragionevolmente temere, non per la loro decrepita etade periscano.

A così provvidi regolamenti, i Cortigiani, i personaggi d'alto rango, e le comunità, hanno aggiunte dell'appendici utilissime col loro esempio. Le nostre strade maestre principiano oggimai ad essere corredate di qua, e di là di lunghe file d'olmi, d'ontani, o di altre alberete consimili, da cui si può sperare col tempo un emolumento molto notabile. Il viaggiatore, in passando da una Provincia all' altra, gode ad un'ora del fresco della verzura, e dell'amena veduta della campagna. Ogni alberete novella gli addita la vicinanza d'un qualche nuovo Castello, o d'una qualche nuova Città. La Francia per questo mezzo è divenuta da venti anni in qua un ampio verziere di delizie.

Cav. Voi m'avete liberato da una gran pe-

na,

na, a farmi vedere che nelle nostre contrade non sieno mai per mancare le legna. Ma per maggior sicurezza bisognerebbe fare oggidì tutto il contrario di ciò, che si facea anticamente. Una volta si convertivano le macchie inutili in terre di lavoro. Adesso si dovrebbon convertire le terre di lavoro, che sono inutili, in tanti boschi. Ne ho vedute di quelle, da cui non si raccoglie, se non un poco di vena, o di saggina ogni cinque o sei anni una volta.

Prior. Ciò, che voi dite, o Signore, è venuto già in testa a molti gentiluomini, e v' han trovato il lor conto. In fatti non si poteva inventare un ripiègo miglior di questo per rettificare i terreni malvagi, e sopra tutto le terre vote, e troppo lontane.

Cav. Bisogna però aspettare del tempo assai, per vederne il frutto bramato.

Prior. Che importa? Un padre di famiglia s' arrecherà a stentare per tutto 'l decorso della sua vita, affine di procacciare a' suoi figliuoli un' entrata onorevole; e poi ricuserà di privarsi per qualche anno della scarsa rendita d' un pezzo di terra arida, e sterile, per assicurare in capo a un certo tempo a se stesso, ed a' suoi discendenti un' entrata tanto più pingue?

Cav. Ciò non ostante, volendosi formare una boscaglia di pianta, prevedo un inconveniente molto notabile. Certa cosa è, che nessuno prenderà mai a piantarla in un terreno ubertoso: e piantandola in terra magra, nemmeno il legname vi farà buona riuscita.

Prior. Non v' ha alcuna sorta di terra (per quanto arida, e sterile ella si sia) dove non allìgni qualche spezie d' albero selvaggio: nè v' ha

Ogni sorta di terreno è buona a far bosco.

v'ha altresì alcun albero selvaggio, che non ci porti del frutto. Quand'anche il terreno non fosse capace di produrre, fuorchè delle tremule, e delle ginestre (il che è quasi impossibile) contuttociò se ne ricaverebbe maggior profitto, che a seminarvi ogni cinque anni una volta un po' di saggina o di vena. In primo luogo se ne ritrarrebbono delle legna da scaldare tutti gli abitanti della contrada: e secondariamente si procaccerebbe un refrigerio considerabile alle mandre, e alle pecore, che, col brucare le punte delle ginestre, guariscono per lo più delle loro infermità. Oltre di che la penuria delle legne in un qualche territorio, la vicinanza d'una buona Città, il comodo di qualche fiume per trasportare il legname di mano in mano tagliato, collegandone più tavole insieme a guisa di zatte, o lasciandole nuotare sciolte a seconda dell'acqua, e, come suol dirsi, alla ventura d'Iddio, son tutte circostanze, che unite insieme somministrano a' proprietarj de' forti stimoli, per piantarne. La cotidiana esperienza ne fa vedere il profitto. Tutta la briga consiste nel fare il primo divelto, e nello scegliere que' piantoni, che son confacevoli alla qualità del terreno. Gli alberi venturieri, che si trovano di tratto in tratto in su le strade maestre, e in altri luoghi aridissimi, e sterilissimi, son chiare riprove di quanto la terra è capace di produrre, o per dir meglio, tanti rimproveri per gli abitanti, che la lasciano così intristita, e così nuda, per lor trascuraggine, e infingardia.

Cav. Mostratemi di grazia, che metodo dee tene-

tenere, chi vuol piantare, come suol dirsi, ab ovo una macchia.

Prior. Prima d'ogni altra cosa è necessario circonvallare tutto il recinto, che si destina di convertire in boscaglia, d'una fossa molto profonda, con gettar là terra, che quindi si cava, dentro allo stesso recinto. Senza una tal precauzione, le bestie vi guasterebbono tutto il vostro lavoro. Del resto la macchia si può intavolare in due maniere; cioè o per mezzo delle semenze, o per mezzo de' piantoncelli. I piantoncelli la fanno venire più in breve, ma la spesa è maggiore. Le semenze son più tardive: ma la spesa è minore, e la natura del bosco più vigorosa, e più durevole.

Il metodo, che dee tenersi, per piantare una nuova macchia, o boscaglia.

Per render boscata una coltra di terra, consistente in cento pertiche, o canne di ventidue piedi l'una, vi bisognano quattordici mila piantoncelli, che si vendono comunemente a ragione di dieci o dodici soldi di Francia il migliajo. Convien comprarli dalle persone private, perciocchè le foreste del Re, e quelle de' luoghi pii non si possono in verun conto toccare, essendo questa una materia di Stato la più gelosa, che mai dir si possa. E se mai s'arriva a staccare da questi boschi privilegiati qualche piantone, si può dire, che sia una grazia grande, o piuttosto una mera condiscendenza, autorizzata dalla necessità, o veramente dal buon uso, che se ne vuol fare. I piantoncelli, che debbon servire per questo effetto, vogliono essere vigorosi, forniti di buone barbe, ed immediatamente trapiantati. La dilazione di due soli giorni è capace di farne perire un gran numero.

La

I piantoncelli da porre nella nuova macchia.

La maniera men dispendiosa per piantare una nuova macchia, è servirsi dell'aratro. Apertosi il primo solco, due Villani van seguitando un di qua, e un di là il cammino de' buoi, o de' cavalli, e vi pongon di mano in man in quel solco i piantoncelli, lasciando tra l'uno e l'altro un intervallo di pochi piedi. L'aratro, in formando il nuovo solco, vi tramanda la terra, e li ricuopre. Dentro lo spazio d'una giornata si può riempire sino a settantacinque canne di terra. La spesa può ascendere (a ragione di cinque lire per coltra, ch'è il suo prezzo ordinario) sino a tre lire, e quindici soldi il giorno. I due piantatori si posson benissimo contentare di dodici soldi il giorno per uno. Questa piantagione potrebbe altresì effettuarsi a forza di zappa, con iscavare delle lunghe fossette a guisa di solchi: ma l'operazione è più tediosa, e più lunga, e di maggiore dispendio.

Le semenze da seminarsi, per fare la nuova macchia.

Le bacche dell'eschio, e le semenze dell'olmo non provan mai bene, se la terra non è fuor di modo polverizzata, perciocchè i loro germi son dilicati, e gentili, quanto mai dir si possa, a differenza di quei delle ghiande, che germogliano vigorosamente in ogni solco, per cui sia passato l'aratro. Del resto le bacche dell'olmo non portan veruna spesa, ne richiedono, per farne acquisto, altra pena, che incomodarsi a raccorle. Ma le bacche dell'eschio si vendono per lo più a ragione di dieci soldi lo staio, ed ogni coltra di terra ne consuma sei staia. Le ghiande poi si vendono ordinariamente a cinque soldi lo staio, e se ne seminano sedici staia per coltra.

Pri-

Prima di commettere queste semenze alla terra, (o si pongano dentro i solchi formati dall' aratro, o nelle buche, fattevi regolarmente di tratto in tratto colla vanga) è bene di farle germinar tra la sabbia. Allora si sta sicuri di non prenderne nè men una, e di vederle tutte allignare.

Le piante novelle, che dai predettri semi provengono, richiedono ne' primi anni qualche cultura. Innaffiandole, quando la stagione va troppo asciutta; diradandole, quando, per esser soverchio folte, s' aduggiano scambievolmente, e si smungono; sgretolando, dove la terra indurifcasi, le glebe; sbarbando, col sarchiellarla, tutte l'erbe nocive; ne ricevon del pro, e crescono mirabilmente.

Il frutto, che si ricava dalle boscaglie.

A tagliare una macchia in capo a dieci anni, vi darà per la prima volta ottocento, novecento, e forse mille fastelli di legne. In termine d' altri dieci anni ve ne porterà un terzo di più. Ma chi la lasciasse intatta per quattro o cinque lustri continui, raccorrebbe da una coltra nel primo tagliamento dieci o dodici masse di legno in quadro di sei piedi, con un migliaio di fasci appresso senza il legname bianco da far pertiche, tegoli, e palchistuoli da capanne, o tetti di paglia; e senza i ceppi, che sempre si lasciano per far razza, i quali poi col progresso del tempo vi somministrano i materiali per sostenere i tetti fabbricati di piane, e di tegoli. Una coltra di terra boscata renderà ogni dieci anni a cinquanta, sessanta, e forse settanta lire di Francia, la spesa, che si richiede ad affossarla, e piantarla, non può

mai ascendere in tutto e per tutto a dieci scudi. Affittandosi questa sorta di terra a venticinque soldi l' anno per coltra, non se ne caverebbe in termine di dieci anni più di quindici lire. Sicchè, compreso il lucro cessante, il qual risulta dal dover aspettare dieci anni, senza riscuotere nemmeno un soldo d' affitto, e computato il danno emergente, per la spesa, che si dee fare a piantarla, il proprietario vien tuttavia rimborsato con usura di tutta la spesa, e di tutto il discapito fin nel primo tagliamento. Figuratevi poi, il grande avanzo, ch' ei potrà fare ne' tagli futuri.

Ma, se in luogo d' una macchia, si volesse formare una selva grande, ciò è tutta composta d' alberi grossi, e, come suol dirsi, d' alto fusto, si può fare un avanzo di dieci, o dodici anni, con piantare una quantità convenevole di querciuole, d' olmetti, e d' altri piantoncelli di simil fatta, i quali abbiano sei o sette piedi d' altezza, e quattro o cinque dita di diametro, ponendoli regolarmente lontani l' un dall' altro una pertica, o poco più; e procurando di sostentarli con un palo, affinchè il vento, e gli urti delle bestie non vagliano ad atterrarli. In tal caso si può risparmiar la spesa della fossa.

Le macchie sottili si tagliano ogni nove anni una volta. Lasciando scorrerne venti sette continui senza porvi dentro la scure, queste macchie diventano tutte alberete, e in capo a sessant' anni si cangiano in selve.

L' abbaglio, che si può prendere, quando si vuol fare un così fatto miglioramento, consiste nel pretender di ricavare dal terreno quel-

la

la spezie particolare di legname, che più ne abbisogna, senza por mente alla qualità della terra, e vedere s'ella è capace di sostenerla. Ma un tal disordine, che per altro è molto pregiudiciale, è facile ad evitarsi. Chi non è cieco, vede benissimo qual sia il legname, che può adattarsi a un terreno, e quale il terreno, che può nutrire quel tal legname.

Il rovere, per modo d'esempio, albero sì necessario per farne travi da palchi, non vien mai bene in una terra sabbionosa, amando piuttosto il sasso, e l'argilla.

Il rovere. Lat. *robur*.

Il frassino, che serve a far degli aratri, delle ruote, de' remi, delle pertiche, de' pali, e diversi altri strumenti, schifa le terre dure, le fredde, le cretose, quelle che son cariche d'amatita: e prova a maraviglia nelle terre solute, e sottili, piuttosto in pianura, che in poggio.

Il frassino. Lat. *Fraxinus*.

Il sorbo, del di cui legno si fa tanta stima per la sua gran durezza, ama una terra fredda, ma sustanziosa, e ricca d'umori nutritivi. Le sue foglie s'assimigliano a quelle dell' eschio, se non che dalla parte di sotto sono alquanto più bianche.

Il Sorbo. Lat. *Sorbus*

Il corniolo, il cui legname è quasi duro al pari del legno del sorbo, fa da per tutto, eziandio se si ponga ne' luoghi uggiosi, o a bacìo. Le sorbe, e le corniole son due frutte di sapor lazzo, ed aspro, ma molto gustose, quando son mezze.

Il Corniolo. Lat. *Cornus*.

L'eschio, ed il carpine, il cui legno è sì sano a far fuoco per iscaldarsi, e sì bisognevole per formar le sentine, e le fogne delle navi, provano a maraviglia nelle terre du-

L'eschio, ed il carpine. Lat. *esculus & carpinus*.

dure, allignan sulle montagne, e non ischifano il suolo sassoso, e pien d'amatita. Spremesi dalla ghianda dell'eschio un olio assai dolce, che serve a condir le vivande.

L'olmo. Lat. *Ulmus*.

L'olmo, ch'è buono a fare, e acquidocci, e palle, e molini, e tutte le parti del vascello, che restan sott'acqua, oltre alla gran richiesta, che giornalmente ne fanno i carradori, ed i carrozzai, per adoprarlo in tutte le loro manifatture, si contenta d'una terra soluta, purchè sia ben preparata.

Il Platano. Lat. *Platanus*.

Il platano, che è forte e duro al pari dell'eschio, ama la pianura, e i luoghi piuttosto umidicci, che asciutti.

Il Castagno. Lat. *Castaneus*.

Il castagno era una volta ne'paesi di Francia molto comune, e molto proficuo. S'ammira tuttavia da'curiosi la bellezza, la pulizia, e la somma stabilità del suo legno nella maggior parte delle travi così ben conservate de'nostri magnifici Templi, dove i loro tramezzi son quasi affatto consumati. Quest'albero schifa gli acquitrini, e le terre palustri, ed alligna volentieri nelle spiagge più aride, e più infruttuose, poste di rimpetto alla tramontana. S'accomoda al sasso, all'amatita, alla sabbia, e non isdegna nè meno il tufo. La bontà delle sue frutta, la bellezza delle sue foglie, che non si trovano quasi mai offese da alcuno insetto, la perfezione del suo legname atto a servire per gli edificj grandiosi, la prestezza, con cui vien su, e finalmente la somma facilità, con cui si va propagando in ogni sorta di terra, han già incitato molte persone a piantarne gran quantità nelle parti più salvatiche delle loro tenute: sicchè può sperarsi di veder risorgere

Tom. 4 Dial. 8 Cart. 228.

Azzeruolo.

gere in Francia questo bell'albero, che appresso di noi era, per così dire, perito. (a) L'olmo altresì, che anticamente era un albero fra noi più raro, che non sono i campanili nelle selve, si cominciò a coltivare fin dal tempo di Francesco primo, e da allora in qua si è tanto multiplicato, che il vediam crescere da per tutto, come la gramigna. I nostri antenati avventurarono la di lui piantagione in mille luoghi, non per anche sperimentati, e per tutto fece un'ottima riuscita. Il perchè con molto maggior ragione si può avventurare nelle nostre terre più infruttuose il castagno, sapendosi per cosa certa, che egli v'ha altre volte allignato con frutto. Ma, per maggiormente accertarsi della sua buona riuscita, dovunque si ponga, basta dare un'occhiata alle campagne del Limosino, dove, tuttochè a grande stento arrivi a nascere la faggina, e la lente, i castagneti provano così bene, che sono oggidì il più fruttifero capitale di quei Terrazzani.

(a) V. Mem. dell'Acad. Real. 1721.

Il noce Lat. *Nux*.

Il noce, dal di cui frutto, e legname si ricava quel gran profitto, che ognun già sa, vuol esser piantato in una terra, forte, e tegnente. Quest'albero affonda le sue barbe a diritto, come la quercia, e sempre va dichinando. Vedesi alcune volte allignare, e crescere a perfezione tra la terra calcinosa, e sassosa, dove non nasce un fil d'erba. I noci si piantan sempre qualche trenta o quaranta piedi discosti l'un dall'altro, perchè non s'aduggino scambievolmente; ed è ancor bene di porli in parte rimota, o fuor di strada, per preservar le lor frutta dalle mani rapaci de' passeggieri.

Il nocciuolo. Lat. Corylus. Il nocciuolo, che è una pianta di buona rendita fra gli arboscelli delle macchie, somministrando ogni nove anni, o alla più lunga ogni dieci de' fasci da bruciare, de' cerchi, e delle ritorte, de' pali da sostenere le viti, delle pertiche per appoggio de' buzzioli, e cento altre comodità, vien facilmente nelle terre solute, e sabbionose.

Il Tiglio. Lat. Tilia. Il tiglio poi prova quasimente per tutto. Il suo legno non è per verità molto stimato; nè s'adopera, fuorchè nelle manifatture grossolane. Ma la sua scorza ha una richiesta grandissima, servendo a far canapi, e corde, ed ogni sorta di ritorte. S'appiglia volentieri alla terra grassa: ma io l'ho veduto alcuna volta venir bello quanto mai dir si possa in un monte di sabbie, che avea sei piedi di fondo.

Lat. Betula, vel Betulla. La betulla s'accomoda ad ogni sorta di terreno, ed a qualunque situazione.

Il Salcio. Lat. Salix. Havvi poi di molti alberi, a cui si potrebbe dare il nome d'anfibj, conciosiachè par, che soggiornino volentieri parte in terra, e parte nell'acqua. Di questa natura si è il salcio, il viburno, ed il vinco, che si piantano tutti quanti con pro ne' luoghi palustri, o ne' letti abbandonati de' fiumi. A questi si può aggiugnere il pioppo, e quello, che volgarmente dicesi albero, che è molto simile al pioppo, se non che l'uno è bianco, e l'altro nero, e così pure la tremola, ch'è una terza spezie di pioppo. Ciascuna di queste piante ama l'umido, e più ancora il desidera l'orno. Il vinco, e l'orno sono il miglior frutto, che si ricavi da gli acquitrini. Ma l'orno in particolare serve a fare degli acquidocci, e sopra tutto delle palate in su' fiumi,

Il Viburno Lat. Viburnum

Il Vinco. Lat. Vimen.

Il Pioppo Lat. Populus.

L'albero, o sia Ontano. Lat. Alnus.

L'Orno. Ornus.

Tom. 4. Dial. 3. Cart. 230.

A

A. *Il Corilo, o nocciuolo.*

Tom. 4. Dial. 8. Cart 230.

A

n ramo di pioppo colle sue foglie.

A

A. Un ramo di Betulla.

Accero.

Un ramo di Frassino

mi, si conserva mirabilmente sott' acqua, ed esponendolo all'aria in breve tempo perisce.

Che se mai un qualche fondo di terra non si trovasse accomodato a veruna di queste piante, che sono appresso di noi più usuali, e più profittevoli (la qual cosa nel nostro Clima è quasi impossibile) allora si potrebbe, non ch' altro, piantarvi de' bossi, che crescon bravamente in ogni sito, ancorchè sia, per così dire, assiderato dal freddo. L'utile, che si ricava dal bosso, non è spregevole. Imperciocchè se ne fanno de' mestolini, delle scatole, de' pettini, delle stecche, de' manichi di coltelli, e di cent' altri strumenti usuali. Vi si potrebbono ancora piantare diversi altri alberi sempre verdi, e resinosi, come il pino, il cipresso, il larice, e spezialmente l'abete, il cui legno è tanto necessario per le masserizie, e arnesi domestici, che nulla più.

Il bosso Lat. *Buxus*

Il Pino. Lat. *pinus*. Il Larice. Lat. *Larix*. L'abete. Lat. *Abies*.

Siccome Iddio ha variata la qualità delle piante, per adattarle respettivamente alla diversità delle nostre bisogne: così ha diversificata la natura delle terre, per adattarle proporzionevolmente alle diverse necessità delle piante. L'uomo, che può agevolmente sincerarsi di questo fatto, e di queste palpabile proporzionalità, non ha ragione di lamentarsi dalla sterilezza de' suoi terreni. S'egli non ne ricava alcun frutto, se la prenda contro se stesso, mentre, o per la troppo pigrizia, trasanda di coltivarli, o per un' ignoranza, come dicesi dalle scuole, crassa e supina, vuol esigere dalle sue terre una spezie di fruttificazione affatto affatto diversa da quella, che le medesime posson dargli.

Un'altra riprova dell'autorevole indipendenza, e dell'infinita bontà del Supremo Creatore si è l'aver egli destinate le foreste, e le macchie per ricovero d'un'infinità d'animali, senza che l'uomo si prenda verun pensiero di loro. Quivi egli solo ha preparato a tutte le bestie selvagge un sicurissimo asilo: quivi le provvede abbondevolmente di tutto il lor bisognevole: quivi le riveste, e le abbiglia: quivi le fa nascere, e quivi le alleva: quivi nutrisce e leoni, e tigri, e pantere, e leopardi, e cervi, e capriuoli, e damme, e cinghiali, e orsi, e lupi, con una moltitudine innumerabile d'uccellami. In somma tutti questi animali parte feroci, e parte salvatici ricevon dalla Divina beneficenza dentro le macchie l'alloggio, il vitto, il vestito, e la facoltà di propagarsi, e di perpetuare la propria spezie. Ma se Iddio non ha voluto, che l'uomo si prenda verun pensiero in ordine al loro mantenimento, ha ben voluto, ch'essi medesimi il tengano esercitato, concedendo ad alcuni di loro la forza, per assaltarlo, ad altri l'astuzia, per ischermirsene, a quelli l'agilità per fuggirlo, a questi la ferocia per atterrirlo.

Le macchie sono il ricovero degli animali selvaggi.

Iddio nell'aggregato di tutti questi animali gli presenta, o una ricca preda, per invitarlo a seguirla; o un fiero nimico, per incitarlo a difendersi, o, se non altro, una vittoria sicura, per confortarlo a combattere. Così per mezzo della cacciagione lo esercita nella fortezza, e l'avvezza nel tempo stesso a mostrare nelle battaglie più risicose il petto, e la faccia al nemico. Così l'esercita nella pazienza, stimolandolo dolcemente a render manieri

L'Utilità della caccia.

tirati, dove i nostri bracchetti non vadano ad assaltarle. Alleviamo sotto la nostra disciplina diversi uccelli da preda, e varj cani da caccia, i quali imparate le nostre cifre, ed i nostri gerghi, capiscon benissimo i nostri sentimenti, e giusta gli ordini, che noi lor diamo, o colla voce, o col corno, corrono frettolosi dietro alla preda, che fugge, seguono fedelmente la di lei traccia, la girano, e la rigirano per cento versi, secondano con destrezza le di lei giravolte, s'allontanano a tempo, tornano alla volta nostra; correggono i proprj falli, e pongono in opera tutta la sottigliezza della lor vista, tutta l'acutezza del loro odorato, e tutta l'agilità delle lor membra, per iscoprire, per rintracciare, e per metter nelle nostre mani la preda, che è l'oggetto de' nostri disj.

La falconeria. Il braccare de' cani, ed il correre de' levrieri.

Finalmente, in vece di servirci dell'arco, e delle frecce, siamo arrivati a valerci d'un arme, il cui colpo è ad un'ora veloce al pari del vento, ed inevitabile al pari del fulmine. Nè questa è mica un'Iperbole. Si può dire con verità che i nostri archibusi sian fulmini, e che la nostra mano scarichi le saette; conciossiachè facciam volare per l'aria un globo di fuoco, chè trapassa da banda a banda gli animali da noi lontanissimi, e lì fa cader morti a' nostri piedi, prima di sentire lo strepito, e prima di veder il lampo, che accompagnano il colpo.

Cav. Dal piacere, che io provo a questa sorta di caccia, argomento, che venga fatto un gran torto a chiunque è interdetto l'esercitarla. Perchè mai, Signor Priore mio caro, il privilegio d'an-

d'andare a caccia è per lo più riserbato alla sola nobiltà.

Prior. L'uomo da per se non può sussistere. Egli si sostien col commercio; e questo commercio ch'è il primo mobile di sua vita, sarebbe in breve distrutto, se tutti coloro, che lo mantengono, fossero in arme. La caccia adunque non si conviene, nè agli artigiani, nè a' contadini, perciocchè gli uni si disvierebbono dal lor mestiere, e gli altri dalla cultura della terra. Si disdice eziandio alle persone Ecclesiastiche: conciossiacosachè essendo esse sgravate per tante limosine contribuite loro da' popolani, del duro peso di guadagnarsi il pane a forza di braccia, son debitrici di tutto il lor tempo, parte alle cure della lor greggia, parte all'orazione, parte allo studio, e parte finalmente al servigio delle lor Chiese. Quindi è, che il privilegio di andar a caccia è stato con savio accorgimento concesso solamente alle persone qualificate, le quali, a tenore della lor nascita, o a proporzione del lor valore debbono, o governare, o difendere altrui. Trovano questi signori nell'innocente divertimento della caccia la maniera d'acquistare il carattere di valorosi, ed il merito di pazienti, e per tal mezzo si fan distinguere da tutti gli altri. In somma la caccia è per loro un'occasione perpetua di farsi attivi, diligenti, accorti, coraggiosi, ed incapaci di succumbere a qualsisia gran fatica, o di sbigottirsi a qualunque pericolo più cimentoso.

La caccia non si conviene nè a gli artigiani, nè a' contadini, nè a gli Ecclesiastici.

Il Fine del quarto Tomo.

IN-

INDICE ALFABETICO

DELLE MATERIE

Contenute in questo quarto Tomo dello Spettacolo.

A

B

Co-

D

E

F

I

L

Le-

Na-

N

O

Bar-

C

Co-

D

E

F

Frut-

I

L

Le-

M

N

O

Prez-

Q

R.

Ro-

S

Sel-

F

I

L

Le.

N

O

Pasti-

Prez-

Sel-

T

V

Uve.

Il fine dell' Indice delle materie.